ТВОРОЖНИКИ и СЫРНИКИ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Творог является обязательной составляющей правильного рациона. Этот продукт обладает множеством полезных свойств и необходим как детям, так и взрослым. Творог едят в сочетании с фруктами, сухофруктами, ягодами, сметаной, вареньем и т. д. Из него также можно готовить различные блюда.

В этой книге рассказывается о пользе творога и представлены рецепты самых вкусных творожников и сырников. Их приготовление не займет много времени, а результат превзойдет все ожидания!

- Галина Серикова
  -
  - Введение
  - Химический состав и полезные свойства творога
  - Творожники
    - Творожник «Молочный»
    - Творожник «Сырный»
    - Творожник с яблоком и изюмом
    - Творожник с яблоками и корицей
    - Творожник с бананами и лимонной цедрой
    - Творожник с грушами
    - Творожник с ежевикой
    - Творожник с черешней
    - Творожник с вишней и сливами
    - Творожник с изюмом и персиками
    - Творожник с изюмом и сухарями
    - Творожник с мармеладом и грецкими орехами
    - Творожник с цукатами
    - Творожник с лимонной цедрой и миндалем
    - Творожник с лимонным соком
    - Творожник с хурмой
    - Творожник с мускатным орехом
    - Творожник с корицей и брусникой
    - Творожник с маком и орехами
    - Творожник с ревенем
    - Творожник с картофелем
    - Творожник с кабачком
    - Творожник на основе из печенья с цедрой лимона и апельсина
    - Творожник на основе из печенья с соком свити
    - Творожник на основе из печенья с цукатами и

фундуком
- Творожник на основе из печенья с малиной и стружкой бразильского ореха
- Творожник на основе из печенья с карамелизованными персиками
- Творожник на основе из печенья с черникой и йогуртом
- Творожник на основе из печенья со сливочным сыром и манго
- Творожник на основе из песочного теста с белой смородиной
- Творожник из слоеного теста с клубникой
- Творожник из слоеного теста с вишней и йогуртным соусом
- Творожник из слоеного теста с бананами и брусничным соусом
- Творожник из слоеного теста с грушами и посыпкой из горького шоколада
- Творожник из слоеного теста с папайей и орехами
- Творожник из слоеного теста с карамелизованными нектаринами
- Творожник из слоеного теста с сушеной хурмой и корицей
- Творожник из слоеного теста с финиками и соусом из авокадо
- Творожник из слоеного теста с сушеной клюквой и кедровыми орешками
- Творожник из слоеного теста с фисташками и изюмом
- Творожник из слоеного теста с бразильским орехом
- Творожник из песочного теста с кумкватом
- Творожник из песочного теста с кизилом и орехами кешью
- Творожник из песочного теста с малиновым вареньем
- Творожник из песочного теста с гуавой
- Творожник на пару с манной крупой и клубникой
- Творожник на пару с манной крупой, фундуком и манго
- Творожник на пару с манной крупой и мякотью ананаса

- Творожник на пару с манной крупой и клубничным соусом
- Творожник на пару с манной крупой, черносливом и курагой
- Творожник на пару с ячневой мукой и сиропом агавы
- Творожник на пару с пшеничными сухарями и орехами
- Творожник на пару со сливочным сыром
- Творожник в мультиварке с черешней и шоколадом
- Творожник в мультиварке с иргой и ягодным кремом
- Творожник в мультиварке с морошкой
- Творожник манный с тыквой
- Творожник манный с земляникой
- Творожник манный с виноградом
- Творожник манный с киви и манго
- Творожник манный с бананом
- Творожник манный с хурмой
- Творожник манный со сгущенным молоком и персиковым вареньем
- Творожник манный со сливочным сыром и апельсином
- Творожник манный с кокосовой стружкой
- Творожник мучной с цедрой апельсина и фруктовым сиропом
- Творожник рисовый с грушей и свити
- Творожник рисовый с тутовником и смородиной
- Творожник рисовый с яблоками и папайей
- Творожник рисовый с вяленой клюквой и глазурью
- Творожник рисовый с семенами мака и изюмом
- Творожник рисовый с орехами и изюмом
- Творожник рисовый с острым сыром и чесноком
- Творожник рисовый с зеленью укропа и петрушки
- Творожник рисовый с морковью и рукколой
- Творожник рисовый с брокколи
- Творожник гречневый с лимоном
- Творожник гречневый с грушами
- Творожник гречневый с физалисом и орехами кешью
- Творожник гречневый с абрикосами, киви и

яблоком
- Творожник гречневый с консервированным ананасом
- Творожник гречневый с черносливом
- Творожник гречневый с земляникой
- Творожник гречневый со сливовым джемом
- Творожник блинный с изюмом и лимонной цедрой
- Творожник блинный с яблоками и бананами
- Творожник с отрубями и яблоком
- Творожник с отрубями и виноградом
- Творожник с отрубями и малиной
- Творожник с отрубями, манго и муссом из киви
- Творожник с отрубями и вялеными грушами
- Творожник с отрубями, курагой и сгущенным молоком
- Творожник с отрубями и фруктовым йогуртом
- Творожник с отрубями и шпинатом
- Творожник с отрубями и цветной капустой
- Творожник с отрубями и тыквой
- Творожник с отрубями, бататом и зеленью
- Творожник с отрубями и морковью
- Творожник с отрубями и свеклой
- Творожник с отрубями и гречневой кашей
- Творожник-суфле с яблоками
- Творожник-суфле с грушами
- Творожник-суфле с персиками, абрикосовым вареньем и грецкими орехами
- Творожник-суфле с манго
- Творожник-суфле с хурмой
- Творожник-суфле с алычой
- Творожник-суфле с клубникой и малиной
- Творожник-суфле с ежевикой
- Творожник-суфле с черникой и ореховым муссом
- Творожник-суфле с красной смородиной и медом
- Творожник-суфле с черной смородиной и кремом из ряженки
- Творожник-суфле с черешней
- Творожник-суфле с крыжовником
- Творожник-суфле с какао в глазури из молочного шоколада

○ Сырники
- Сырники «Классические»

- Сырники «Царские»
- Сырники «Острые»
- Сырники «Особые»
- Сырники «Старорусские»
- Сырники «Деревенские»
- Сырники «Украинские»
- Сырники «Итальянские»
- Сырники рисовые с изюмом
- Сырники рисовые с лимонной цедрой и орехами
- Сырники рисовые с зеленью и хлебными крошками
- Сырники рисовые со сгущенным молоком
- Сырники овсяные с вишневым сиропом
- Сырники овсяные с яблоками и сгущенным молоком
- Сырники овсяные с орехами и медом
- Сырники овсяные с пророщенной пшеницей
- Сырники овсяные с молоком
- Сырники гречневые
- Сырники гречневые с какао
- Сырники гречневые с морковью
- Сырники гречневые с содой
- Сырники пшенные с абрикосами
- Сырники пшенные с изюмом
- Сырники манные с яичными желтками
- Сырники манные с черешней
- Сырники манные с ягодами тутовника и сметаной
- Сырники манные с манго
- Сырники манные с шампиньонами
- Сырники с цветными макаронами
- Сырники с пастой и луком
- Сырники с кефиром и кокосовой стружкой
- Сырники с ряженкой
- Сырники с варенцом
- Сырники с айраном
- Сырники с кислым молоком
- Сырники дрожжевые с лимонной цедрой
- Сырники дрожжевые со сметаной и орехами
- Сырники дрожжевые с ванильным сахаром
- Сырники дрожжевые со сливками
- Сырники дрожжевые с топленым молоком
- Сырники персиковые
- Сырники абрикосовые со сметаной

- Сырники яблочные с ванильным сахаром
- Сырники яблочные с папайей
- Сырники банановые с курагой
- Сырники банановые с хурмой
- Сырники с манго и семенами льна
- Сырники вишневые
- Сырники вишневые с молоком
- Сырники клубничные с сахарной пудрой
- Сырники черничные
- Сырники смородиновые
- Сырники с кумкватом
- Сырники с сухофруктами и цукатами
- Сырники с финиками и корицей
- Сырники с изюмом и брусничным вареньем
- Сырники с лимонной цедрой и изюмом
- Сырники с цедрой лайма
- Сырники ореховые
- Сырники ореховые с малиной
- Сырники ореховые с курагой
- Сырники ореховые с изюмом
- Сырники ореховые с черносливом
- Сырники ореховые с сушеным инжиром
- Сырники миндальные с маком
- Сырники с рассыпчатым печеньем
- Сырники с семенами кунжута
- Сырники с корицей
- Сырники с имбирем
- Сырники с медом
- Сырники с медом и сливочным маслом
- Сырники с медом и молоком
- Сырники с медом и морковью
- Сырники с ягодным джемом
- Сырники с грушевым джемом
- Сырники с яблочным повидлом
- Сырники с клюквенным вареньем
- Сырники с шоколадом и яблоками
- Сырники с горьким шоколадом
- Сырники с молочным шоколадом и кедровыми орешками
- Сырники с сухими сливками и медом
- Сырники с сухим молоком и оливковым маслом
- Сырники со сливочным маслом
- Сырники со взбитыми сливками
- Сырники с молочным соусом

- Сырники со сливочным соусом
- Сырники со сладким соусом из сметаны и мака
- Сырники с фруктовым соусом
- Сырники с ягодным соусом
- Сырники с клубничным соусом
- Сырники с апельсиновым соусом
- Сырники с кремом из сметаны и сахара
- Сырники томатные
- Сырники томатные с рисом
- Сырники луковые
- Сырники луковые с зеленым перцем
- Сырники луковые с шампиньонами
- Сырники чесночные
- Сырники свекольные
- Сырники свекольные с яблоками
- Сырники морковные с луком-пореем
- Сырники морковные с манной крупой
- Сырники морковные с сыром
- Сырники морковные со сметаной
- Сырники морковные с овсяными хлопьями
- Сырники морковные с рисом
- Сырники морковные с топинамбуром
- Сырники капустные
- Сырники капустные с кальмарами
- Сырники капустные со сметанным соусом
- Сырники капустные с острым сыром
- Сырники капустные с плавленым сыром
- Сырники капустные с грибным соусом
- Сырники тыквенные с изюмом
- Сырники тыквенные с тмином
- Сырники тыквенные с апельсиновым кремом
- Сырники кабачковые с кайенским перцем
- Сырники кабачковые с миндалем и брынзой
- Сырники кабачковые с луком и сладким перцем
- Сырники картофельные с редисом
- Сырники картофельные с черным перцем
- Сырники картофельные с белым перцем
- Сырники картофельные с овсяными хлопьями
- Сырники картофельные с зеленью укропа
- Сырники картофельные с фенхелем
- Сырники картофельные с морской капустой
- Сырники картофельные с изюмом
- Сырники со сладким перцем
- Сырники с баклажаном

- Сырники с артишоками
- Сырники с репой
- Сырники со шпинатом
- Сырники с зеленью
- Сырники с зеленью петрушки и оливками
- Сырники с базиликом и кедровыми орешками
- Сырники с проростками пшеницы
- Сырники с кукурузой
- Сырники со свининой и чесноком
- Сырники со свининой и брюссельской капустой
- Сырники со свининой, телятиной и тмином
- Сырники со свининой и арахисом
- Сырники с ветчиной и лисичками
- Сырники с телятиной
- Сырники с телятиной и куриной печенью
- Сырники с телятиной и острым сыром
- Сырники с телятиной и луком-пореем
- Сырники с телятиной и сливами
- Сырники с телятиной и луком-шалотом
- Сырники с бараниной, черным перцем и чесноком
- Сырники с мясом кролика и зеленью укропа
- Сырники с мясом индейки и гуся
- Сырники с мясом утки и рукколой
- Сырники с мясом гуся и зеленью
- Сырники с мясом курицы и луком
- Сырники с мясом курицы и зеленью
- Сырники с мясом курицы и картофелем
- Сырники с мясом курицы и телятиной
- Сырники с мясом курицы и оливками
- Сырники с мясом курицы и эстрагоном
- Сырники с мясом курицы, рисом и луком
- Сырники с мясом курицы и цветной капустой
- Сырники с мясом курицы и морепродуктами
- Сырники с телячьей печенью и белым перцем
- Сырники с телячьей печенью и кабачком
- Сырники с телячьей печенью и зеленью
- Сырники с гусиной печенью и луком
- Сырники с куриной печенью и смесью перцев
- Сырники с филе пангасиуса
- Сырники с филе щуки
- Сырники с рыбными консервами
- Сырники с морепродуктами
- Сырники с мясом осьминогов

- Сырники с паштетом из телячьей печени и свинины
- Сырники с паштетом из телячьей печени и куриного филе
- Сырники с паштетом из телячьей печени и моркови
- Сырники с паштетом из телячьей печени и солеными огурцами
- Сырники с паштетом из телячьей печени и плавленого сыра
- Сырники с паштетом из телячьих почек и кайенского перца
- Сырники с паштетом из куриной печени и коньяка
- Сырники с паштетом из филе сазана
- Сырники с паштетом из сельди
- Сырники с паштетом из консервированного тунца
- Сырники с паштетом из консервированной горбуши
- Сырники с паштетом из печени трески
- Сырники с паштетом из тигровых креветок
- Сырники с паштетом из сливочного масла и телятины
- Сырники с паштетом из сливочного масла и зелени
- Сырники с паштетом из сливочного масла и сельдерея
- Сырники с паштетом из сливочного масла и яиц
- Сырники с паштетом из сливочного масла и горчицы
- Сырники с паштетом из сливочного масла и огурца
- Сырники с паштетом из сливочного масла и хрена
- Сырники с острым сырным паштетом
- Сырники с орехово-сырным паштетом
- Сырники с грибным паштетом
- Сырники с томатным паштетом
- Сырники с чесночным паштетом
- Сырники отварные
- Сырники заварные с лимонной цедрой

Галина Серикова
Творожники и сырники. Готовим, как профессионалы!

© ООО «Абсолют-Юни», 2014
© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

©Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (www.litres.ru)

Введение

Творог вошел в рацион людей еще в глубокой древности. Философ Луций Колумелла, живший в Риме в I веке нашей эры, отмечал, что этому продукту отдавали предпочтение и бедные, и богатые. Творог употребляли как самостоятельное блюдо, а также в сочетании с молоком, вином или медом. Сегодня он по-прежнему занимает почетное место в рационе, особенно если человек придерживается принципов здорового питания.

Творог очень важен для растущего организма, так как ребенку необходимо достаточное количество кальция для правильного формирования костной системы. Детям до 1 года следует давать 30 г творога в сутки, детям от 1 года до 3 лет – до 50 г. Норма для взрослого человека составляет – 80–100 г в сутки. Употребление большего количества творога нежелательно, так как переизбыток белка вреден для почек.

Людям преклонного возраста рекомендуется составлять рацион из легкоусвояемых продуктов со средней и низкой калорийностью. В их число входит творог, способствующий уменьшению хрупкости и ломкости костей.

Из творога можно готовить множество блюд, например полезные завтраки с цельнозерновыми хлопьями, маложирным йогуртом и ягодами. Он также является основой превосходных запеканок и пирогов, которые принято называть творожниками. Их готовят в духовке, пароварке, мультиварке и микроволновой печи.

Некоторые рецепты творожников не предусматривают кулинарной обработки. Такие изделия готовятся по технологии холодных чизкейков. При желании творожник можно сделать диетическим, заменив муку отрубями.

Не менее популярны сырники – блюдо украинской кухни. Они представляют собой круглые лепешки из творога, муки и яиц. Их жарят в растительном масле, запекают в духовке, готовят на пару или варят.

Чаще всего в сырники добавляют изюм, но вместо него можно использовать другие ингредиенты, например сухофрукты, цукаты или орехи. По желанию лепешки можно сделать не сладкими, а солеными. При этом в тесто добавляются тертая морковь, свекла, капуста, мясо, морепродукты и др.

Эта книга станет хорошим помощником для тех, кто любит экспериментировать на кухне. В ней описаны как традиционные рецепты творожников и сырников, так и необычные способы приготовления этих блюд.

Химический состав и полезные свойства творога

В твороге содержатся вещества, необходимые для здоровья человека. Это белки, жиры, углеводы, витамины, аминокислоты и минеральные вещества.

При дефиците белка в организме развиваются анемия и различные заболевания внутренних органов. В первую очередь страдают поджелудочная железа и печень. Недостаток белка вызывает нарушения пищеварительной системы, воспалительные процессы на коже, снижение иммунитета, быструю утомляемость, слабость, депрессию и др.

Аминокислоты, входящие в состав творога, являются незаменимыми, то есть они не синтезируются в организме человека. Это триптофан, лизин и метионин. Если они не поступают в организм с пищей, это приводит к ограничению усвоения других аминокислот. Данный процесс может привести к серьезным нарушениям здоровья, многие из которых необратимы.

Жиры творога являются легкоусвояемыми. Их переработка происходит в кишечнике при участии специального фермента (липазы), который активируется лишь в сочетании с желчью. При употреблении продуктов, богатых липидами (особенно мяса и сала), поджелудочная железа испытывает сильную нагрузку, что допустимо только при отсутствии ряда заболеваний (панкреатит, гастрит, язва желудка и двенадцатиперстной кишки и др.). Однако некоторое количество животного жира все же необходимо организму. В данном случае творог становится особенно важным продуктом в рационе. Молочные жиры также рекомендованы людям, страдающим такими заболеваниями, как цирроз печени и гепатит.

Углеводы дают организму энергию, поэтому необходимо их регулярное поступление с пищей. Тем не менее их переизбыток вызывает такие серьезные патологии, как нарушение обменных процессов, ожирение и сахарный диабет. Творог является «правильным» источником углеводов, так как содержит немного галактозы и молочного сахара. Именно поэтому он входит во многие лечебные диеты.

Переработка углеводов в организме человека осуществляется с помощью поджелудочной железы, вырабатывающей гормон инсулин. При сахарном диабете функции этого органа нарушены, поэтому сахар сразу поступает в кровь. Людям, страдающим данным заболеванием, показаны продукты, в состав которых

входят легкоусвояемые белки и жиры, а также незначительное количество углеводов. Творог полностью отвечает этим требованиям.

При легких формах диабета (диабет беременных и др.) назначается специальная диета, основой которой являются кисломолочные продукты, в том числе творог. Благодаря уникальному составу они не оказывают сильной нагрузки на поджелудочную железу и нередко помогают почти полностью вылечить заболевание.

Минеральные вещества, содержащиеся в твороге, – это кальций, железо, магний, фосфор и др. Кальций необходим для здоровья костей и зубов. Если он не присутствует в рационе в достаточном количестве, то развиваются рахит, остеопороз, остеомаляция и другие патологии. Помимо этого, кальций участвует в обмене ферментов, влияет на мозговую деятельность и т. д.

В формировании костной ткани также участвует фосфор. Его регулярное употребление с пищей способствует профилактике вышеназванных заболеваний опорно-двигательного аппарата.

В твороге содержится железо, от которого зависит уровень гемоглобина в крови. Дефицит этого вещества вызывает анемию, которая сопровождается вялостью, снижением работоспособности и другими неприятными симптомами. Поэтому творог особенно важен в питании детей, беременных и кормящих женщин. Витамины регулируют обменные процессы. Дефицит любого из них вызывает гиповитаминоз – патологию, которая затрагивает все системы организма.

Поэтому сбалансированный рацион включает сырые фрукты и овощи, а также творог. По мнению диетологов, соотношение витаминов в последнем является оптимальным.

Витамин А необходим для роста и зрения. Он обеспечивает хорошее состояние кожи и слизистых оболочек. При дефиците витамина А развивается патология, проявляющаяся ухудшением зрения в темное время суток.

Без витамина С, который также входит в состав творога, ухудшается состояние зубов и слизистых оболочек, снижается иммунитет, появляются отеки.

Важны и витамины группы В. Витамин B_1 участвует в углеводном обмене и процессе окисления глюкозы. Его недостаток в организме сопровождается полиневритом и слабостью мышц. Витамин B_2 особенно важен для растущего организма. Он также участвует в процессах дыхания тканей, выработки энергии, обмена белков и углеводов. При дефиците этого витамина появляются сухость и шелушение кожи,

снижается острота зрения, отмечается раздражение слизистых оболочек глаз.

Витамин B_{12} необходим для кроветворения, а его недостаток вызывает анемию. Аминокислота триптофан, входящая в состав творога, синтезируется в витамин РР (никотиновая кислота). Ее недостаток в рационе, как правило, сопровождается нарушениями сна, вялостью, снижением работоспособности и ухудшением состояния кожи.

Витамин D не содержится в твороге, однако вырабатывается организмом из провитаминов, которые в нем присутствуют в большом количестве. Этот витамин участвует в формировании костной системы. Он также важен для здоровья зубов и хорошего иммунитета.

Таким образом, творог рекомендуется употреблять людям всех возрастов, особенно при наличии каких-либо патологий.

Творожники

Творожник «Молочный»

Для теста:
- 6 яиц
- 400 г муки
- 250 г сахара
- 1 пакетик разрыхлителя
- 2 г ванильного сахара
- 20 г панировочных сухарей
- 10 г сахарной пудры
- 20 г сливочного масла

Для творожной массы:
- 500 г творога
- 150 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 20 г крахмала

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают в тугую пену, затем, продолжая взбивать, добавляют сахар, желтки, ванильный сахар, муку и разрыхлитель.

Форму смазывают сливочным маслом и посыпают панировочными сухарями.

Тесто выкладывают в форму, ставят в разогретую духовку, выпекают в течение 30 минут при температуре 220° С. Затем духовку выключают и ждут, пока бисквит остынет. Для приготовления творожной массы творог пропускают через мясорубку 2 раза или протирают сквозь сито. Сливочное масло, сахар, творог и молоко смешивают, выкладывают в кастрюлю, добавляют взбитые яйца и крахмал, затем ставят на слабый огонь и доводят до кипения, постоянно помешивая.

Остывший бисквит разрезают вдоль пополам, на одну половину выкладывают горячую творожную массу, накрывают второй половиной и слегка прижимают их друг к другу, затем выравнивают края, а верх творожника посыпают сахарной пудрой.

На стол его подают охлажденным.

Творожник «Сырный»

- ♦ 200 г творога
- ♦ 400 г пшеничного хлеба
- ♦ 400 мл молока
- ♦ 50 г брынзы
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 2 яйца
- ♦ 50 г сыра твердых сортов
- ♦ Соль по вкусу

Хлеб нарезают на 12 ломтиков толщиной с палец и выкладывают в емкость с молоком.

Форму смазывают маслом (20 г), выкладывают в нее слой ломтиков хлеба, посыпают тертой брынзой.

Творог протирают сквозь сито, помещают поверх брынзы. Затем снова выкладывают слой хлеба, сыра и творога.

После этого в форму вливают растопленное масло (30 г), яйца, взбитые со стаканом молока и небольшим количеством соли, и посыпают тертым сыром.

Форму помещают в заранее разогретую духовку и выпекают творожник в течение 40 минут при температуре 180° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с яблоком и изюмом

- 500 г творога
- 50 г манной крупы
- 4 яйца
- 30 г сахара
- 200 г пшеничного хлеба
- 200 мл молока
- 1 яблоко
- 70 г изюма
- 200 г сметаны
- 60 г сливочного масла
- 20 мл лимонного сока
- Соль по вкусу

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку и смешивают с яичными белками, сахаром (30 г), солью, манной крупой, изюмом и яблоком, натертым на крупной терке. Форму смазывают 20 г масла.

Хлеб нарезают ломтиками. Молоко смешивают с оставшимся сахаром и вымачивают в нем хлеб. Затем 4 ломтика выкладывают на дно формы, на них кладут творожную массу и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сверху творожник сбрызгивают лимонным соком и растопленным сливочным маслом (30 г) и выпекают в разогретой духовке при температуре 200° С в течение 40 минут.

Подают на стол со сметаной.

Творожник с яблоками и корицей

- ♦ 500 г творога
- ♦ 4 яблока
- ♦ 120 г сливочного масла
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 2 г ванильного сахара
- ♦ 4 яйца
- ♦ 50 г манной крупы
- ♦ 70 г изюма
- ♦ Корица и соль по вкусу

Яблоки очищают, разрезают пополам, удаляют сердцевину и выкладывают их в форму, предварительно смазанную сливочным маслом (30 г). Оставшееся сливочное масло взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар, соль и яйца.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают со взбитым маслом, манной крупой, промытым и обсушенным изюмом и корицей.

Смесь выкладывают в форму поверх яблок и помещают в разогретую духовку. Творожник выпекают в течение 45 минут при температуре 200° С. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с бананами и лимонной цедрой

- 500 г творога
- 80 г манной крупы
- 100 мл молока
- 2 яйца
- 2 банана
- 100 г сахара
- Цедра 1 лимона
- Соль по вкусу

Манную крупу замачивают в небольшом количестве молока и оставляют для набухания на 30 минут. Яйца взбивают с сахаром.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яичной массой, добавляют манную крупу, соль и натертую на терке цедру лимона. Масса должна иметь жидкую консистенцию.

Половину теста вливают в пароварку, сверху выкладывают слой нарезанных кружочками бананов. Затем наливают оставшееся тесто и доводят до готовности.

Перед подачей на стол творожник слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с грушами

- 600 г творога
- 3 яйца
- 50 г сметаны
- 100 г манной крупы
- 100 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 1 пакетик разрыхлителя
- 3 груши
- 30 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют к нему взбитые с сахаром яйца, сметану, манную крупу, разрыхлитель и ванильный сахар.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее $^{2}/_{3}$ приготовленной массы, сверху раскладывают груши, нарезанные ломтиками, затем оставшееся тесто и помещают в заранее разогретую духовку. Выпекают творожник в течение 50 минут при температуре 180° С. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с ежевикой

- ♦ 200 г творога
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 30 г манной крупы
- ♦ 70 г сахара
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 100 малины
- ♦ 100 г ежевики
- ♦ 200 г сметаны
- ♦ 30 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито, добавляют сливочное масло, яйцо, манную крупу, сахар (40 г) и тщательно перемешивают. Подготовленную массу делят на 2 равные части.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее половину творожной массы ровным слоем, на ней равномерно распределяют малину и ежевику. Поверх выкладывают оставшуюся творожную массу. Сверху творожник посыпают оставшимся сахаром.

Форму помещают в заранее разогретую духовку и выпекают творожник в течение 30 минут при температуре 180° С.

На стол его подают со сметаной.

Творожник с черешней

- ♦ 500 г творога
- ♦ 3 яйца
- ♦ 150 г манной крупы
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 3 г ванильного сахара
- ♦ 400 г черешни
- ♦ 30 мл растительного масла

Яйца взбивают с сахаром с помощью миксера. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, добавляют манную крупу и ванильный сахар.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее половину творожной смеси, разравнивают ее, сверху распределяют черешню без косточек, затем выкладывают оставшуюся массу. Творожник выпекают в разогретой духовке при температуре 200° С в течение 40 минут. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с вишней и сливами

- 100 г творога
- 2 яйца
- 150 г сахара
- 40 г муки
- 100 мл молока
- 100 г черствого пшеничного хлеба
- 400 г слив
- 400 г вишни
- 20 мл растительного масла

Хлеб замачивают в 50 мл молока. Сливы и вишню моют, обсушивают, удаляют из них косточки и засыпают 100 г сахара.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее хлеб и сливы слоями.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, оставшимся сахаром, мукой и 50 мл молока, перекладывают смесь в форму со сливами и хлебом, помещают ее в разогретую духовку и выпекают при температуре 180° С в течение 20 минут.

Перед подачей на стол творожник слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с изюмом и персиками

- 400 г творога
- 200 г персиков
- 120 мл сухого белого вина
- 50 г меда
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 20 г манной крупы
- 50 г изюма
- 70 г измельченного миндаля
- 20 г сахарной пудры
- 25 г сливочного масла
- Цедра и сок половины лимона

Персики моют, выкладывают в кастрюлю, заливают небольшим количеством воды, бланшируют, затем очищают от кожицы, разрезают пополам, удаляют косточки, перекладывают фрукты в сотейник, вливают белое вино, добавляют мед, измельченную цедру и сок лимона, накрывают крышкой и тушат в течение 3 минут. 1 персик нарезают ломтиками.

Яичные желтки отделяют от белков и растирают с сахаром до кремообразного состояния.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с жидкостью, образовавшейся при тушении персиков, манной крупой, промытым и обсушенным изюмом, половиной миндаля и желтками.

К полученной массе добавляют белки, взбитые в крепкую пену с помощью миксера, перекладывают ее в сотейник с персиками. Сверху выкладывают ломтики персика, посыпают смесью оставшегося тертого миндаля и сахарной пудры, выкладывают кусочки сливочного масла.

Творожник помещают в разогретую духовку и выпекают в течение 20 минут при температуре 180° С. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с изюмом и сухарями

- ♦ 800 г творога
- ♦ 200 г изюма
- ♦ 6 яиц
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 20 г молотых сухарей
- ♦ 200 г взбитых сливок

Творог протирают сквозь сито, смешивают с растертыми с сахаром желтками, размягченным маслом (80 г), взбитыми белками и изюмом.

Массу перекладывают в смазанную маслом (20 г) и посыпанную молотыми сухарями форму для выпекания и ставят в разогретую до 180° С духовку.

После того как творожник немного подрумянится, вынимают его из духовки и подают на стол со сливками.

Творожник с мармеладом и грецкими орехами

- 1 кг творога
- 400 г сахара
- 250 г сливочного масла
- 5 яичных желтков
- 2 г ванильного сахара
- 100 г очищенных грецких орехов
- 100 г миндаля
- 150 г разноцветного мармелада
- 100 г изюма
- 1 плитка шоколада
- 80 г сметаны
- 15 г желатина

Творог пропускают через мясорубку.

Сливочное масло взбивают, добавляют яичные желтки, сахар (350 г), творог, тщательно перемешивают, вводят предварительно замоченный в 30 мл воды и растворенный в 20 мл кипятка желатин, промытый и обсушенный изюм, очищенный миндаль, нарезанный мармелад, ванильный сахар, измельченные грецкие орехи. Массу тщательно перемешивают.

Форму для торта ополаскивают холодной водой, посыпают оставшимся сахаром, выкладывают в нее творожную массу, разравнивают поверхность и ставят в холодильник.

Плитку шоколада растапливают на водяной бане, добавляют сметану, перемешивают, поливают полученной глазурью верх творожника и снова помещают его в холодильник.

Творожник с цукатами

- 900 г творога
- 200 г цукатов
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 2 г ванильного сахара
- 100 г муки
- 30 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют яйца, сахар, ванильный сахар, цукаты, муку.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее творожную массу и помещают в заранее разогретую духовку. Творожник выпекают при температуре 180° С в течение 40 минут. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с лимонной цедрой и миндалем

- ♦ 750 г творога
- ♦ 400 мл молока
- ♦ 3 яйца
- ♦ 20 г крахмала
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 3 г горького миндаля
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 30 г панировочных сухарей
- ♦ Лимонная цедра и соль по вкусу

Творог и молоко смешивают с помощью блендера, добавляют яичные желтки, крахмал, сахар, измельченный миндаль и лимонную цедру.

Белки взбивают с солью в крепкую пену и осторожно вводят в творожную массу.

Форму смазывают сливочным маслом (20 г), посыпают панировочными сухарями, выкладывают в нее смесь, сверху кладут кусочки сливочного масла (30 г).

Форму помещают в разогретую духовку. Творожник выпекают в течение 40 минут при температуре 200° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с лимонным соком

- 600 г творога
- 4 яйца
- 200 г манной крупы
- 50 г лимона
- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 5 г соды
- 30 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку.

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают с солью в крепкую пену с помощью миксера.

Творог смешивают с желтками, сахаром, ванильным сахаром, добавляют растопленное сливочное масло, взбивают, затем всыпают манную крупу и тщательно перемешивают.

В творожную массу добавляют погашенную лимонным соком соду и лимонный сок, осторожно вводят взбитые белки, массу снова перемешивают. Полученное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее творожную массу и помещают в разогретую духовку. Выпекают творожник в течение 40 минут при температуре 180° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с хурмой

- 500 г творога
- 2 хурмы
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 100 г манной крупы
- 200 г сметаны
- 25 г апельсиновой и лимонной цедры
- 20 г сливочного масла

Хурму моют, нарезают ломтиками. Яйца взбивают с сахаром и измельченной апельсиновой и лимонной цедрой, смешивают с творогом и манной крупой.

Форму смазывают сливочным маслом, выкладывают в нее половину творожной массы. Сверху раскладывают ломтики хурмы и покрывают оставшимся творогом.

Выпекают творожник в духовке при температуре 180° С в течение 40 минут.

На стол его подают теплым со сметаной.

Творожник с мускатным орехом

♦ 200 г творога
♦ 300 мл сливок
♦ 100 г сыра твердых сортов
♦ 40 г муки
♦ 500 г картофельных клецок
♦ 1 яйцо
♦ 50 г очищенных грецких орехов 50 г панировочных сухарей 20 г сливочного масла
♦ 2 г мускатного ореха Горчица, молотый черный перец и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с сыром, натертым на мелкой терке, и сливками, выкладывают в кастрюлю и прогревают на водяной бане.

Муку соединяют с горчицей и орехами, добавляют к творожной массе, солят, перчат, посыпают тертым мускатным орехом, охлаждают, вбивают яйцо и тщательно перемешивают.

Картофельные клецки отваривают в подсоленной воде, выкладывают в форму, смазанную сливочным маслом, покрывают творожной массой, посыпают панировочными сухарями и помещают в разогретую духовку.

Выпекают творожник в течение 15 минут при температуре 200° С.

Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с корицей и брусникой

- 500 г творога
- 3 яйца
- 100 мл сливок
- 200 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 300 г брусники
- 200 г пшеничного хлеба
- 50 г сливочного масла
- Корица по вкусу

Ломтики хлеба смазывают сливочным маслом (30 г). Затем каждый из них нарезают кубиками. Форму смазывают оставшимся маслом, выкладывают в нее половину хлеба.

Бруснику промывают, обсушивают, 150 г выкладывают в форму поверх хлеба. Сахар (100 г) смешивают с корицей и всыпают в форму.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, соединяют с яйцами, сливками, сахаром (50 г) и ванильным сахаром.

Половину смеси выкладывают в форму. Затем туда же помещают оставшиеся хлеб, бруснику, сахар и творожную массу в том же порядке, что и ранее.

Форму ставят в разогретую духовку, творожник выпекают в течение 25 минут при температуре 200° С.

На стол его подают в горячем или охлажденном виде.

Творожник с маком и орехами

- 900 г творога
- 4 яйца
- 100 г манной крупы
- 50 г очищенных грецких орехов
- 70 г изюма
- 3 г ванильного сахара
- 100 г сахара
- 200 г мака
- 1 яблоко
- 30 г сметаны
- 30 мл растительного масла
- 1 яичный желток

Мак варят в небольшом количестве воды, охлаждают и просушивают. Затем к нему добавляют ванильный сахар, промытый и обсушенный изюм и измельченные грецкие орехи.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, манной крупой и сахаром (50 г).

Форму смазывают растительным маслом, выкладывают в нее половину творожной массы, разравнивают, сверху распределяют мак, затем выкладывают оставшийся творог.

Сметану взбивают с яичным желтком. Получившейся смесью смазывают поверхность творожника. Яблоко очищают от кожицы, удаляют сердцевину, мякоть нарезают ломтиками. Раскладывают их по поверхности творожника и посыпают оставшимся сахаром. Форму помещают в заранее разогретую духовку. Творожник выпекают в течение 40 минут при температуре 180° С. Перед подачей на стол его охлаждают.

Творожник с ревенем

- ♦ 400 г творога
- ♦ 400 г пшеничного хлеба
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 400 г ревеня
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 4 яйца
- ♦ 100 мл молока
- ♦ 2 г ванильного сахара
- ♦ 30 мл растительного масла

Ревень моют, обсушивают, мелко нарезают, засыпают сахаром (100 г) и оставляют на 1 час.

С хлеба с помощью терки стирают корочку, мякиш нарезают кубиками или ломтиками, обжаривают в сливочном масле.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с оставшимся сахаром и ванильным сахаром.

В смазанную растительным маслом форму выкладывают слой из ломтиков хлеба, затем творожную массу, далее ревень и заливают смесью из взбитых яиц и молока.

Форму помещают в заранее разогретую духовку. Творожник выпекают в разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут. На стол его можно подать с ягодным сиропом.

Творожник с картофелем

- 900 г творога
- 600 г картофеля
- 1 яйцо
- 250 мл молока
- 25 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйцо, 100 мл молока и тщательно перемешивают.

Картофель очищают, отваривают, нарезают ломтиками, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, сверху распределяют творожную массу и помещают в разогретую духовку. Творожник выпекают при температуре 200° С в течение 30 минут. Перед подачей на стол его слегка охлаждают и нарезают порционными кусками.

Творожник с кабачком

- 300 г творога
- 100 г кабачка
- 1 яйцо
- 50 мл сливок
- 50 г колбасного сыра
- 20 г зелени укропа
- 5 г кунжута
- 50 г манной крупы
- 1 зубчик чеснока
- 30 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют 30 г манной крупы, яйцо, соль, перец, тертый сыр, измельченный чеснок и мелко нарезанную зелень укропа. Кабачок моют, очищают от семян и кожицы.

Форму смазывают растительным маслом, затем посыпают оставшейся манной крупой, выкладывают в нее творожную массу, сверху кладут тонко нарезанный кабачок, поливают сливками и посыпают кунжутом.

Форму помещают в заранее разогретую духовку и выпекают творожник при температуре 200° С в течение 30 минут. Перед подачей на стол нарезают его порционными кусками.

Творожник на основе из печенья с цедрой лимона и апельсина

Для основы:
♦ 200 г печенья
♦ 100 г сливочного масла

Для творожной массы:
♦ 400 г творога
♦ 200 г сметаны
♦ 200 г сахара
♦ 20 г измельченной цедры лимона и апельсина
♦ 2 яйца
♦ 40 г крахмала

Для курда:
♦ 50 г сливочного масла
♦ 1 яйцо
♦ 100 г сахара
♦ 5 г измельченной цедры лимона
♦ 30 мл лимонного сока

Печенье измельчают и смешивают с растопленным сливочным маслом. Форму выстилают промасленной бумагой, выкладывают в нее приготовленную массу и ставят в холодильник на 30 минут.

Смешивают творог, сметану, сахар, цедру лимона и апельсина, яйца и крахмал, взбивают с помощью блендера в однородную массу, затем вливают ее в форму с печеньем и помещают в разогретую до 180° С духовку на 40 минут, после чего вынимают и охлаждают.

Для приготовления курда сливочное масло растапливают, добавляют сахар, цедру лимона, лимонный сок, массу охлаждают, осторожно вводят яйцо.

Взбивают курд с помощью блендера, помещают на водяную баню и готовят до тех пор, пока он не загустеет.

Творожник покрывают остывшим курдом и помещают на 2 часа в холодильник.

Творожник на основе из печенья с соком свити

Для основы:
♦ 250 г песочного печенья
♦ 125 г сливочного масла

Для творожного крема:
♦ 900 г творога 9 %-ной жирности
♦ 4 яйца
♦ 180 г сахара
♦ 180 мл сливок 20 %-ной жирности
♦ 0–80 мл сока свити
♦ 2 г соли
♦ Ванилин по вкусу

Печенье толкут в мелкую крошку, сливочное масло растапливают. Подготовленные ингредиенты соединяют и тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают в форму, разравнивают, тщательно утрамбовывают, помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 10 минут, после чего охлаждают на плите.

Творог дважды протирают сквозь сито, соединяют с сахаром, солью, ванилином, соком свити, сливками и взбивают с помощью миксера, добавляя яйца по одному. Полученным кремом равномерно покрывают основу из печенья.

В духовку помещают глубокий противень, который наполняют кипятком. Ставят в него форму с изделием и выпекают при температуре 170° С в течение 50–60 минут.

Творожник охлаждают при комнатной температуре, после чего помещают в холодильник и оставляют на 4 часа.

Творожник на основе из печенья с цукатами и фундуком

Для основы:
- ♦ 180 г песочного печенья
- ♦ 100 г фундука
- ♦ 130–140 г сливочного масла

Для творожного крема:
- ♦ 850 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 3–4 яйца
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 100 г цукатов
- ♦ 50 мл лимонного сока
- ♦ 2 г соли
- ♦ Ванилин по вкусу

Печенье толкут в мелкую крошку, фундук измельчают с помощью кофемолки. Подготовленные ингредиенты смешивают с размягченным сливочным маслом, выкладывают в форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 170–180 ˚С 10–12 минут.

Творог дважды протирают сквозь сито, соединяют с белками, растертыми с сахаром желтками, солью, ванилином, лимонным соком и взбивают с помощью миксера до образования однородной массы.

На основу из печенья ровным слоем выкладывают измельченные цукаты, поливают творожным кремом и выпекают в духовке при температуре 160–170˚ С в течение 50–60 минут.

Изделие охлаждают при комнатной температуре, а затем помещают в холодильник на 3–4 часа.

Творожник на основе из печенья с малиной и стружкой бразильского ореха

Для основы:
- ♦ 200 г песочного печенья с шоколадным вкусом
- ♦ 60 г молотых ядер грецких орехов
- ♦ 130 г сливочного масла

Для творожного крема:
- ♦ 900 г творога 9 %-ной жирности
- ♦ 4 яйца
- ♦ 180 г сахара
- ♦ 150 г малины
- ♦ 50 мл сока лайма
- ♦ 2 г соли
- ♦ Ванилин по вкусу

Для украшения:
- ♦ 50–60 г стружки бразильского ореха
- ♦ 120 г малины

Печенье толкут в мелкую крошку, соединяют с орехами и растопленным маслом, тщательно перемешивают.

Полученную массу ровным слоем выкладывают в форму, помещают в разогретую до 170° С духовку и выпекают 10 минут.

Творог дважды протирают сквозь сито и взбивают с помощью миксера вместе с малиной, яйцами, солью, ванилином, сахаром и соком лайма.

Полученный крем выкладывают на основу, аккуратно разравнивают столовой ложкой и выпекают в духовке при температуре 160° С в течение 1 часа.

Готовый творожник охлаждают при комнатной температуре, после чего помещают в холодильник на 3 часа, затем посыпают стружкой бразильского ореха и украшают ягодами малины.

Творожник на основе из печенья с карамелизованными персиками

Для основы:
- ♦ 300 г рассыпчатого печенья
- ♦ 2 яичных желтка
- ♦ 80 г сливочного масла

Для творожного крема:
- ♦ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 2 яичных белка
- ♦ 80–90 г сахара
- ♦ 20 мл апельсинового сока
- ♦ 10 г крахмала
- ♦ Ванилин по вкусу
- ♦ Для персикового слоя:
- ♦ 500 г сладких персиков
- ♦ 50 г сахара
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ 10 мл рома

Яичные желтки и размягченное сливочное масло взбивают с помощью миксера. Печенье толкут в мелкую крошку. Подготовленные ингредиенты соединяют и снова взбивают.

Протертый сквозь сито творог смешивают с крахмалом, ванилином и апельсиновым соком. Яичные белки взбивают с сахаром. Подготовленные ингредиенты перемешивают до образования однородной массы.

В разъемную форму ровным слоем выкладывают основу из печенья так, чтобы получились бортики. Сверху помещают творожный крем. Изделие выпекают при температуре 180–190 ˚С в течение 40–45 минут.

На сковороде растапливают сливочное масло, добавляют сахар и держат на слабом огне до светло-коричневого цвета. Персики очищают от кожицы и косточки, мякоть нарезают небольшими кубиками, выкладывают на сковороду вместе с ромом и тушат в течение 1 минуты. Готовый творожник смазывают карамелизованными персиками и охлаждают.

Творожник на основе из печенья с черникой и йогуртом

Для основы:
♦ 100 г сливочного масла
♦ 75 г песочного печенья
♦ 85 г миндального печенья

Для творожного крема:
♦ 400 г творога 5 %-ной жирности
♦ 90 г сахара
♦ 150 г черники
♦ 250 г натурального йогурта
♦ 2 яичных белка
♦ 15 г желатина
♦ 50 мл сока лайма
♦ Цедра лайма по вкусу

Для украшения:
♦ 100 г измельченных фисташек

Истолченное в мелкую крошку печенье смешивают с растопленным сливочным маслом, выкладывают на дно формы, тщательно утрамбовывают и оставляют в холодильнике на 1 час.

В теплом соке лайма растворяют желатин. Творог соединяют с йогуртом и тертой цедрой лайма. Белки взбивают с сахаром.

Подготовленные ингредиенты соединяют и тщательно перемешивают.

Половину полученного крема выкладывают на основу из печенья, сверху помещают ягоды черники и покрывают оставшейся творожной массой. Изделие посыпают фисташками, помещают в холодильник и оставляют на ночь.

Творожник на основе из печенья со сливочным сыром и манго

Для основы:
♦ 200 грассыпчатого печенья
♦ 100 г сливочного масла
♦ 50 г ядер грецких орехов

Для начинки:
♦ 400 г творога 5 %-ной жирности
♦ 350 г сливочного сыра
♦ 4 яйца
♦ 200 г сахара
♦ 50 мл сливок 20 %-ной жирности
♦ 20 мл лимонного сока
♦ 2–3 г соли

Для украшения:
♦ 1 манго

Печенье толкут в мелкую крошку, орехи измельчают с помощью кофемолки. Подготовленные ингредиенты соединяют с растопленным сливочным маслом, тщательно перемешивают, ровным слоем выкладывают в разъемную форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 170˚ С 10 минут.

Дважды протертый сквозь сито творог взбивают с помощью миксера вместе с сыром, яичными белками и сахаром. Желтки растирают с лимонным соком и солью.

Полученную массу вводят в крем, добавляют сливки и снова взбивают.

Творожный крем выкладывают на основу, помещают в духовку и выпекают при температуре 160–170˚ С 45–50 минут.

Манго очищают от кожицы, удаляют косточку. Мякоть нарезают небольшими кусочками и используют их для украшения охлажденного творожника.

Творожник на основе из песочного теста с белой смородиной

Для основы:
♦ 250 г муки
♦ 170 г сливочного масла
♦ 150 г сахара
♦ 1 яйцо
♦ 10 г разрыхлителя

Для начинки:
♦ 600 г творога 5 %-ной жирности
♦ 150 г сахара
♦ 30 г сахарной пудры
♦ 100 г крахмала
♦ 4 яйца
♦ 200 г белой смородины
♦ 2–3 г соли

Для украшения:
♦ 30 г сахарной пудры
♦ 5 г корицы

Сливочное масло (150 г) растирают с сахаром, добавляют яйцо, муку, разрыхлитель и вымешивают до образования однородной массы. Полученное тесто выкладывают в смазанную 20 г сливочного масла форму, разравнивают и делают небольшие бортики.

Желтки растирают с сахаром, соединяют с творогом и крахмалом. Белки взбивают с солью с помощью миксера. Подготовленные ингредиенты перемешивают и ровным слоем выкладывают на основу.

Ягоды белой смородины взбивают с помощью блендера с сахарной пудрой и выкладывают на творожный слой.

Изделие помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 45–50 минут. Творожник охлаждают до комнатной температуры, посыпают сахарной пудрой и корицей.

Творожник из слоеного теста с клубникой

- ♦ 500 г дрожжевого слоеного теста
- ♦ 500 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 3 яйца
- ♦ 60 г сахара
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ 3 г соли
- ♦ 50–60 г муки
- ♦ 150 г клубники
- ♦ Лимонная цедра по вкусу

Творог протирают сквозь сито, соединяют с сахаром, тертой лимонной цедрой, 2 яйцами, солью и тщательно перемешивают.

Слоеное тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность и раскатывают так, чтобы его длина и ширина увеличились в 2 раза.

В центр полученного пласта помещают творожную начинку, оставляя по 2–3 см с краев, после чего аккуратно сворачивают в рулет, а затем в спираль.

Изделие выкладывают на смазанный маслом противень, покрывают слегка взбитым оставшимся яйцом, через 10–12 минут помещают в разогретую до 190–200° С духовку и выпекают в течение 35–45 минут. Охлажденный до комнатной температуры творожник подают с нарезанной ломтиками клубникой.

Творожник из слоеного теста с вишней и йогуртным соусом

- ♦ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 400 г творога 1 %-ной жирности
- ♦ 2 яйца
- ♦ 120 г сладкой вишни
- ♦ 120 г черешни
- ♦ 90 г сахара
- ♦ 200 г натурального йогурта
- ♦ 1 яичный желток
- ♦ 50 г муки
- ♦ 50 г молотых ядер грецких орехов
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ Ванилин по вкусу

Яйца соединяют с творогом, добавляют сахар, молотые орехи, ванилин и тщательно перемешивают.

Вишню освобождают от косточек и разрезают каждую ягоду пополам.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатывают в пласт и делят на 2 части. Одну из них помещают на смазанный маслом противень и покрывают ровным слоем творожной начинки. Сверху выкладывают ягоды вишни, делают сеточку из оставшегося теста и формируют бортики.

Изделие смазывают яичным желтком и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Черешню освобождают от косточек, измельчают и смешивают с йогуртом. Полученный соус подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с бананами и брусничным соусом

- ♦ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 350 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 200 г мини-бананов
- ♦ 3 яйца
- ♦ 70–80 г сахара
- ♦ 100 г брусники
- ♦ 200 г ряженки
- ♦ 2 г соли
- ♦ 50 г муки
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ Ванилин по вкусу

Бананы натирают на крупной терке, соединяют с творогом и яйцами (2 шт.), добавляют ванилин, соль, сахар и тщательно перемешивают.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатывают в тонкий пласт и покрывают ровным слоем начинки, оставляя по 2–3 см с краев. Сворачивают рулет, на котором делают несколько проколов вилкой. Изделие выкладывают на смазанный маслом противень, покрывают оставшимся слегка взбитым яйцом и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Бруснику соединяют с ряженкой, взбивают вилкой и подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с грушами и посыпкой из горького шоколада

- ♦ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 400 г творога 1 %-ной жирности
- ♦ 50 мл сливок 20 %-ной жирности
- ♦ 90 г сахара
- ♦ 2 яйца
- ♦ 170–200 г груш
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ 2 г соли
- ♦ 100 г горького шоколада
- ♦ Корица по вкусу

Творог смешивают со сливками, яйцами, сахаром, солью и взбивают с помощью блендера.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и разрезают на 2 части. Одну из них помещают на смазанный маслом противень и покрывают половиной творожной начинки. Сверху выкладывают нарезанные ломтиками груши и посыпают корицей. Покрывают их оставшейся начинкой.

Изделие украшают сеточкой из второй части теста, защипывают края, формируют бортики и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Творожник охлаждают при комнатной температуре и посыпают тертым шоколадом.

Творожник из слоеного теста с папайей и орехами

- 600 г бездрожжевого слоеного теста
- 450 г творога 1 %-ной жирности
- 300 г папайи
- 90 г сахара
- 100 г ядер грецких орехов
- 15 мл лимонного сока
- 2 яйца
- 1 яичный желток
- 15 г сливочного масла
- 2 г соли
- Ванилин по вкусу

Творог протирают сквозь сито, орехи измельчают, яйца взбивают с сахаром. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют ванилин, лимонный сок, соль и тщательно перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и разрезают пополам. Одну часть помещают на смазанный маслом противень, покрывают начинкой, разравнивают ее. Сверху выкладывают очищенную от кожицы и семян, нарезанную тонкими ломтиками папайю. Второй пласт теста нарезают тонкими полосками, делают на пироге сеточку и бортики.

Творожник смазывают яичным желтком и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С 25 минут.

Творожник из слоеного теста с карамелизованными нектаринами

- 500 г дрожжевого слоеного теста
- 450 г творога 1 %-ной жирности
- 250 г нектаринов
- 30 г сливочного масла
- 120 г сахара
- 3 яйца
- Ванилин по вкусу

Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцами (2 шт.), 90 г сахара, ванилином и тщательно перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт и разрезают пополам. Одну часть выкладывают на смазанный 15 г сливочного масла противень, покрывают слоем начинки и аккуратно разравнивают ее. Сверху помещают оставшееся тесто и защипывают края.

Через 10–12 минут изделие смазывают оставшимся яйцом и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 35 минут.

Нектарины освобождают от косточек и нарезают ломтиками. На сковороде растапливают оставшееся масло, добавляют сахар (30 г) и держат на слабом огне до светло-коричневого цвета. Выкладывают на сковороду фрукты, перемешивают, тушат 1 минуту и подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с сушеной хурмой и корицей

- 500 г дрожжевого слоеного теста
- 400 г творога 5 %-ной жирности
- 3 яйца
- 100 г сахара
- 100 г сушеной хурмы
- 15 г сливочного масла
- 15 г измельченной цедры лайма
- Корица по вкусу

Яйца (2 шт.) взбивают с сахаром с помощью миксера. Полученную массу смешивают с творогом, тертой цедрой лайма, промытой и измельченной хурмой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и разрезают пополам. Одну часть выкладывают на смазанный маслом противень и покрывают ровным слоем начинки. Сверху помещают оставшийся пласт теста и защипывают края.

Изделие смазывают яйцом, посыпают корицей и оставляют на плите на 10–12 минут, после чего выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 25–30 минут.

Творожник из слоеного теста с финиками и соусом из авокадо

Для творожника:
- ♦ 600 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 100 г фиников
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 3 яйца
- ♦ 20 мл лимонного сока
- ♦ 10 г измельченной лимонной цедры
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ 2 г соли

Для соуса:
- ♦ 60 г сметаны
- ♦ 1 авокадо
- ♦ 50 г фундука
- ♦ 20 г сахарной пудры

Промытые финики освобождают от косточек и измельчают. Творог протирают сквозь сито. Яйца (2 шт.) взбивают с сахаром (90 г). Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, цедру и сок лимона, тщательно перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4–5 мм и разрезают пополам. Одну часть выкладывают на смазанный сливочным маслом противень и покрывают ровным слоем начинки. Сверху помещают оставшийся пласт теста и защипывают края.

Изделие смазывают смесью оставшихся яйца и сахара и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С 25 минут.

Авокадо освобождают от косточки. Мякоть взбивают с помощью блендера и смешивают с молотым фундуком, сметаной и сахарной пудрой. Полученный соус подают к творожнику.

Творожник из слоеного теста с сушеной клюквой и кедровыми орешками

- 500 г бездрожжевого слоеного теста
- 500 г творога 1 %-ной жирности
- 2 яйца
- 1 яичный желток
- 70 г сушеной клюквы
- 60 г кедровых орешков
- 50 г муки
- 2 г соли
- 80 г сахара
- Корица по вкусу

Яичные желтки (2 шт.) растирают с сахаром и солью, белки взбивают с помощью миксера. Подготовленные ингредиенты соединяют с творогом, кедровыми орешками и клюквой, добавляют корицу и тщательно перемешивают.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность и раскатывают в пласт толщиной 4 мм, сверху помещают начинку и разравнивают ее.

Сворачивают рулет и в нескольких местах накалывают его вилкой. Изделие смазывают яичным желтком и выпекают в разогретой до 190° С духовке в течение 25 минут.

Творожник из слоеного теста с фисташками и изюмом

- 500 г дрожжевого слоеного теста
- 400 г творога 5 %-ной жирности
- 3 яйца
- 120 г сахара
- 80 г толченых фисташек
- 60 г изюма без косточек
- 15 мл лимонного сока
- 15 г сливочного масла
- 120 г сметаны
- Ягоды красной смородины для украшения

Творог дважды пропускают сквозь сито. Желтки двух яиц растирают с лимонным соком, белки взбивают со 100 г сахара. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют изюм, фисташки и перемешивают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и разделяют пополам. Одну часть помещают на смазанный маслом противень, покрывают ровным слоем начинки. Сверху выкладывают оставшийся пласт теста и защипывают края. Изделие оставляют при комнатной температуре на 10–12 минут.

Оставшийся сахар и яйцо перемешивают вилкой, смазывают творожник и выпекают в разогретой духовке при температуре 180–190° С в течение 25–30 минут.

Охлажденное изделие нарезают порционными кусками, украшают ягодами красной смородины и подают со сметаной.

Творожник из слоеного теста с бразильским орехом

- ♦ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 450 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 2 яйца
- ♦ 1 яичный желток
- ♦ 40 г сахарной пудры
- ♦ 100 г ядер бразильского ореха
- ♦ 50 г муки
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ Ванилин по вкусу

Творог протирают сквозь сито и смешивают с яичными желтками (2 шт.) и сахарной пудрой. Белки взбивают с помощью миксера, орехи измельчают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют ванилин и тщательно перемешивают.

Тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатывают в пласт, сверху ровным слоем распределяют начинку, оставляя края свободными.

Аккуратно сворачивают рулет, в нескольких местах делают проколы вилкой и покрывают яичным желтком. Творожник выкладывают на смазанный маслом противень и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 25–30 минут.

Творожник из песочного теста с кумкватом

Для теста:
♦ 250–300 г муки
♦ 120 г сливочного масла
♦ 100 г сахара
♦ 2–3 г соли
♦ 5 г разрыхлителя

Для начинки:
♦ 500 г творога 1 %-ной жирности
♦ 2 яйца
♦ 100 г сахара
♦ 100 г сушеного кумквата
♦ Корица по вкусу

Для сладкого соуса:
♦ 100 г сгущенного молока
♦ 60 г сметаны 20 %-ной жирности

Для украшения:
♦ 50 г горького шоколада
♦ 10 мл сливок 10 %-ной жирности

Муку, сахар, соль и разрыхлитель смешивают. Масло нарезают кубиками. Подготовленные ингредиенты соединяют и разминают руками в крошку. Творог, яйца, сахар, корицу, промытый и измельченный кумкват тщательно перемешивают.

В выстеленную кулинарной бумагой форму выкладывают половину теста и покрывают начинкой. Сверху высыпают оставшуюся крошку. Изделие помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 35–40 минут.

Сгущенное молоко взбивают со сметаной и поливают теплый творожник. Шоколад растапливают на пару, перемешивают со сливками и используют полученную массу для украшения изделия.

Творожник из песочного теста с кизилом и орехами кешью

Для теста:
♦ 250–300 г муки
♦ 120 г сливочного масла
♦ 100 г сахара
♦ 2–3 г соли
♦ 5 г разрыхлителя

Для начинки:
♦ 400 г творога 9 %-ной жирности
♦ 100 г сушеного кизила без косточек
♦ 60 г орехов кешью
♦ 1 яйцо
♦ 80–90 г сахара

Для украшения:
♦ 2 апельсина

Измельченный кизил, толченые орехи, сахар и яйцо соединяют с творогом и тщательно перемешивают.

Муку, сахар, соль и разрыхлитель соединяют. Холодное сливочное масло рубят острым ножом. Подготовленные ингредиенты растирают руками в крошку.

В форму, выстеленную кулинарной бумагой, выкладывают половину теста, сверху помещают начинку. Изделие посыпают оставшейся крошкой и выпекают в разогретой до 180° С духовке в течение 35–40 минут.

Готовый творожник нарезают порционными кусками и украшают кусочками апельсинов.

Творожник из песочного теста с малиновым вареньем

Для теста:
♦ 250–300 г муки
♦ 120 г сливочного масла
♦ 100 г сахара
♦ 2–3 г соли
♦ 5 г разрыхлителя

Для начинки:
♦ 450 г творога 1 %-ной жирности
♦ 2 яйца
♦ 50 г сахара
♦ 70 г малинового варенья

Для украшения:
♦ 200 г сметаны
♦ 200 г ягод малины

Муку перемешивают с сахаром, солью и разрыхлителем. Холодное сливочное масло рубят ножом. Подготовленные ингредиенты руками растирают в крошку. Яйца взбивают венчиком, постепенно добавляя сахар. Полученную смесь соединяют с творогом, вареньем и тщательно перемешивают.

Форму для выпечки выстилают кулинарной бумагой и высыпают в нее половину теста. Сверху выкладывают начинку и накрывают ее оставшейся крошкой. Изделие помещают в разогретую до 180° С духовку и выпекают 35–40 минут. Готовый творожник нарезают порционными кусками, украшают ягодами малины и подают со сметаной.

Творожник из песочного теста с гуавой

Для теста:
- ♦ 250–300 г муки
- ♦ 120 г сливочного масла
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 2–3 г соли
- ♦ 5 г разрыхлителя

Для начинки:
- ♦ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 140–150 г мякоти гуавы
- ♦ 15–20 мл сока гуавы
- ♦ 90 г сахара
- ♦ 1 яйцо
- ♦ Цедра лимона по вкусу

Муку, сахар, соль и разрыхлитель тщательно перемешивают. Холодное масло рубят ножом. Подготовленные ингредиенты растирают руками в крошку. Творог дважды протирают сквозь сито, смешивают с мякотью и соком гуавы, яйцом, сахаром и тертой лимонной цедрой.

В выстеленную кулинарной бумагой форму выкладывают половину теста и покрывают начинкой. Сверху высыпают оставшуюся крошку, помещают изделие в разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 35–40 минут.

Творожник на пару с манной крупой и клубникой

- ♦ 500 г творога 1 %-ной жирности
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 40 г манной крупы
- ♦ 40–50 г сахара
- ♦ 150 г замороженной клубники
- ♦ 2–3 г соли
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ Сахарная пудра и тертый шоколад для украшения

Творог протирают сквозь сито. Клубнику размораживают и сливают лишнюю жидкость. Подготовленные ингредиенты соединяют с яйцом, сахаром, солью, манной крупой и тщательно перемешивают. Полученное тесто выкладывают в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке в течение 45 минут.

Творожник охлаждают при комнатной температуре, посыпают сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Творожник на пару с манной крупой, фундуком и манго

- 450–500 г творога 5 %-ной жирности
- 40 г манной крупы
- 50 г сахара
- 1 яйцо
- 2 манго
- 2 г соли
- 15 г сливочного масла
- Лимонная цедра по вкусу

Манго освобождают от кожицы и косточки, мякоть нарезают небольшими кусочками. Творог протирают сквозь сито, смешивают с яйцом, манной крупой, сахаром, солью и тертой лимонной цедрой.

В полученную массу добавляют кусочки манго, выкладывают все в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке в течение 40–45 минут.

Творожник на пару с манной крупой и мякотью ананаса

- 250 г творога 9 %-ной жирности
- 2 яйца
- 120 г консервированной мякоти ананаса
- 30 г манной крупы
- 40–50 г сахара
- 2–3 г соли
- 15 г сливочного масла
- Кедровые орешки и кокосовая стружка для украшения

Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцами, манной крупой, солью, сахаром, тщательно перемешивают и оставляют при комнатной температуре на 15 минут. Мякоть ананаса нарезают небольшими кубиками и добавляют в тесто. Выкладывают его в смазанную маслом чашу для риса.

Творожник готовят в пароварке в течение 30 минут, после чего охлаждают, нарезают порционными кусками и украшают кедровыми орешками и кокосовой стружкой.

Творожник на пару с манной крупой и клубничным соусом

Для творожника:
- ♦ 300 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 3 яйца
- ♦ 30–35 г манной крупы
- ♦ 10 г ванильного сахара
- ♦ 3 г соли
- ♦ 15 г сливочного масла

Для соуса:
- ♦ 250 г замороженной клубники
- ♦ 60 г сахарной пудры

Творог дважды протирают сквозь сито, соединяют с яйцами, добавляют ванильный сахар, соль, манную крупу и тщательно перемешивают, после чего оставляют при комнатной температуре на 15 минут. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом чашу для риса, накрывают кулинарной фольгой и готовят в пароварке 25–30 минут.

Замороженную клубнику помещают в микроволновую печь и устанавливают таймер на 1 минуту, затем смешивают с сахарной пудрой.

Творожник нарезают порционными кусками и поливают ягодным соусом.

Творожник на пару с манной крупой, черносливом и курагой

- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 2 яйца
- 30 г манной крупы
- 100 мл молока
- 40–50 г сахара
- 50 г чернослива без косточек
- 50 г кураги
- 2–3 г соли
- 15 г сливочного масла
- 120 г сметаны

Манную крупу заливают молоком и оставляют на 20–25 минут. Яйца взбивают с сахаром с помощью венчика. Распаренные чернослив и курагу измельчают.

Подготовленные ингредиенты соединяют с протертым сквозь сито творогом, добавляют соль и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке в течение 40 минут.

Творожник нарезают порционными кусками и подают со сметаной.

Творожник на пару с ячневой мукой и сиропом агавы

- 230 г творога 1 %-ной жирности
- 110 г ячневой муки
- 2 яйца
- 1 яичный желток
- 10 г разрыхлителя
- 50 мл сиропа агавы
- 15 г сливочного масла
- Папайя и сахарная пудра для украшения

Яйца и желток взбивают с помощью миксера. Творог протирают сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединяют с сиропом агавы, разрыхлителем и мукой. Полученную массу взбивают с помощью блендера.

Тесто выкладывают в смазанную маслом чашу для риса и готовят в пароварке 40–45 минут.

Папайю освобождают от кожицы и семян, нарезают тонкими ломтиками и подают с посыпанным сахарной пудрой творожником.

Творожник на пару с пшеничными сухарями и орехами

- 500 г творога 1 %-ной жирности
- 50 г толченых пшеничных сухарей
- 50–60 г сахара
- 4 яйца
- 70 г изюма без косточек
- 50 г толченых ядер грецких орехов
- 65 г сливочного масла
- 150 г варенья из ягод
- 2–3 г соли
- Листья мяты для украшения

Творог протирают сквозь сито. Яичные белки взбивают с сахаром, желтки растирают с 50 г масла.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют сухари, орехи, соль, промытый изюм и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную оставшимся маслом чашу для риса, накрывают кулинарной фольгой и готовят в пароварке в течение 40–45 минут.

Творожник нарезают порционными кусками, украшают измельченными листьями мяты и подают с вареньем из ягод.

Творожник на пару со сливочным сыром

Для творожника:
- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 60 г сливочного сыра
- 100 мл молока
- 50 г манной крупы
- 100 г сушеного инжира
- 2 яйца
- 40 г сахара
- 15 г сливочного масла
- 2–3 г соли

Для соуса:
- 1 сладкое яблоко
- 30 г сливочного масла
- 0,5 лимона
- 20 мл светлого рома
- 50–60 г коричневого сахара
- Корица по вкусу

Манную крупу заливают молоком и оставляют на 20 минут. Творог пропускают через мясорубку. Инжир промывают и нарезают небольшими кусочками. Яичные белки взбивают с помощью миксера, желтки растирают с солью и сахаром.

Подготовленные ингредиенты соединяют со сливочным сыром, тщательно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом чашу для риса. Изделие готовят в пароварке в течение 45 минут. Яблоко очищают от кожицы и сердцевины, нарезают небольшими кубиками, соединяют с соком, отжатым из половины лимона, маслом, сахаром и корицей, после чего помещают в кастрюлю, доводят до кипения и держат на слабом огне, помешивая, 4–5 минут. Добавляют ром и тушат еще 3–4 минуты.

Творожник нарезают порционными кусками и поливают яблочным соусом.

Творожник в мультиварке с черешней и шоколадом

- 800 г творога 1 %-ной жирности
- 5–6 яиц
- 150 г сметаны
- 150 г сахара
- 150 г черешни
- 30 г крахмала
- 2 г соли
- 100 г молочного шоколада
- 15 г сливочного масла
- Ванилин по вкусу

Яичные белки отделяют от желтков и помещают в холодильник. Творог смешивают с солью, крахмалом, ванилином и сметаной. В полученную массу добавляют охлажденные желтки и взбивают с помощью венчика.

Черешню освобождают от косточек и разрезают каждую ягоду пополам. Белки взбивают с сахаром и вводят в творожную массу. Добавляют черешню и аккуратно перемешивают.

Форму прогревают в течение 3–5 минут, затем смазывают сливочным маслом, выкладывают в нее творожное тесто и помещают в мультиварку. Устанавливают режим «Выпечка» на 55–60 минут. Готовый творожник оставляют в выключенной мультиварке на 1 час, после чего нарезают порционными кусками и посыпают тертым шоколадом.

Творожник в мультиварке с иргой и ягодным кремом

Для творожника:
♦ 200 г творога 5 %-ной жирности
♦ 200 г муки
♦ 200 г сахара
♦ 170 г сливочного масла
♦ 3 яйца
♦ 100 г ягод ирги
♦ 5 г разрыхлителя
♦ Ванилин по вкусу

Для крема:
♦ 200 г ряженки 4 %-ной жирности
♦ 50 г ягод ирги
♦ 50 г ягод тутовника
♦ 30 мл карамельного сиропа

Размягченное сливочное масло (160 г) взбивают с сахаром и ванилином с помощью блендера. Добавляют протертый сквозь сито творог, яйца, разрыхлитель, муку и перемешивают до образования однородной массы.

В прогретую и смазанную оставшимся маслом форму выкладывают половину теста, затем иргу. Сверху помещают оставшуюся творожную массу и аккуратно разравнивают ее.

Помещают форму в мультиварку, устанавливают режим «Выпечка» и готовят 60–80 минут.

Ряженку перемешивают с сиропом и добавляют ягоды ирги и тутовника. Полученным кремом поливают творожник, нарезанный порционными кусками.

Творожник в мультиварке с морошкой

- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 200 мл кефира
- 150 г муки
- 5 яиц
- 80 г манной крупы
- 80 г сахара
- 7 г разрыхлителя
- 2 г соли
- 100 г морошки
- 15 г сливочного масла
- Ванилин по вкусу
- Листья мяты, сахарная пудра и корица для украшения

Манную крупу заливают кефиром и оставляют на 20 минут. Творог, сахар и яичные желтки соединяют, добавляют муку, ванилин, разрыхлитель и соль.

В полученную массу вводят взбитые с помощью миксера белки, смесь манной крупы и кефира, ягоды морошки и аккуратно перемешивают.

Тесто выкладывают в прогретую и смазанную сливочным маслом форму, помещают в мультиварку, устанавливают режим «Выпечка» и готовят 60–65 минут.

Охлажденный при комнатной температуре творожник посыпают смесью сахарной пудры и корицы и украшают измельченными листьями мяты.

Творожник манный с тыквой

- 500 г творога 1 %-ной жирности
- 100 г мякоти тыквы
- 100 г манной крупы
- 500 мл молока
- 3 яйца
- 20 г топленого масла
- 15 г сливочного масла
- Сахар и соль по вкусу

Молоко доводят до кипения, насыпают в кастрюлю манную крупу и варят кашу.

Мякоть тыквы нарезают небольшими кусочками и обжаривают на сковороде в топленом масле.

Подготовленные ингредиенты охлаждают при комнатной температуре, соединяют, добавляют протертый сквозь сито творог, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму, помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 180–190° С 40–45 минут.

Творожник манный с земляникой

- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 120 г земляники
- 3 яйца
- 100 г манной крупы
- 200 мл молока
- 200 мл воды
- 15 г сливочного масла
- 120 г сметаны
- Корица, сахар и соль по вкусу

Творог дважды протирают сквозь сито. Воду доводят до кипения, насыпают в кастрюлю манную крупу и варят 4–5 минут, затем вливают горячее молоко и держат на слабом огне до готовности.

Охлажденную при комнатной температуре кашу и творог соединяют, добавляют яйца, корицу, сахар, соль, землянику и аккуратно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму и выпекают в духовке при температуре 180–190° С 40–45 минут.

Творожник нарезают порционными кусками и подают со сметаной.

Творожник манный с виноградом

- 500 г творога 1 %-ной жирности
- 70 г сметаны 20 %-ной жирности
- 30 г манной крупы
- 2–3 яйца
- 35 г сахара
- 80 г винограда без косточек
- 15 г сливочного масла
- 15 мл лимонного сока
- 2–3 г соли
- Сахарная пудра для украшения

Манную крупу смешивают с 50 г сметаны и оставляют при комнатной температуре на 20 минут. Творог протирают сквозь сито. Ягоды винограда разрезают пополам.

Смесь сметаны и манной крупы, творог, соль, яйца, сахар и лимонный сок соединяют и тщательно перемешивают. В полученную массу добавляют ягоды.

Тесто выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму, смазывают оставшейся сметаной и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 40 минут.

Охлажденный творожник посыпают сахарной пудрой.

Творожник манный с киви и манго

- 600 г творога 5 %-ной жирности
- 3 яйца
- 40 г манной крупы
- 120 мл молока
- 1 киви
- 1 манго
- 15 г сливочного масла
- 2–3 г соли
- Сахар по вкусу

Манную крупу заливают молоком и оставляют при комнатной температуре на 20 минут. Киви и манго очищают и нарезают мякоть ломтиками.

Протертый сквозь сито творог соединяют со смесью молока и манной крупы, добавляют яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают.

В выстеленную промасленной бумагой форму выкладывают половину теста и покрывают ее ровным слоем фруктов. Сверху помещают оставшуюся творожную массу и разравнивают ее. Изделие выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 40 минут.

Творожник манный с бананом

- 500 г творога 9 %-ной жирности
- 1 банан
- 50 г сахара
- 30 г манной крупы
- 15 г сливочного масла
- 40–50 г сметаны

Творог протирают сквозь сито, банан взбивают с помощью блендера. Подготовленные ингредиенты смешивают, добавляют манную крупу и сахар. Полученное тесто выкладывают в смазанную маслом форму, помещают в разогретую до 190° С духовку и выпекают в течение 35–40 минут. Творожник смазывают сметаной и держат в духовке еще 15 минут.

Творожник манный с хурмой

- 500 г творога
- 400 г хурмы
- 200 г сахара
- 50 г манной крупы
- 120 г сметаны
- 100 г сливочного масла
- 15 г крахмала
- 4 г сушеной лимонной цедры
- 3 г соли

Протертый сквозь сито творог соединяют с 80 г размягченного сливочного масла, сметаной, солью, 150 г сахара, манной крупой и тщательно перемешивают. В полученную массу вводят взбитые яйца. Хурму освобождают от кожицы и семян и измельчают с помощью блендера. Добавляют лимонную цедру, крахмал, 50 г сахара и перемешивают.

В смазанную оставшимся маслом форму выкладывают творожную массу, сверху небольшими порциями помещают хурму.

С помощью деревянной палочки делают рисунок в верхней части творожника.

Изделие помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 180° С в течение 50–55 минут.

Творожник манный со сгущенным молоком и персиковым вареньем

- ♦ 500 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 120 г манной крупы
- ♦ 60–70 мл молока
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 2 яйца
- ♦ 200 г сгущенного молока
- ♦ 120 г персикового варенья

Размягченное сливочное масло, протертый сквозь сито творог и яйца соединяют, добавляют сахар, 100 г манной крупы, молоко и тщательно перемешивают.

Полученное тесто оставляют при комнатной температуре на 40 минут. Выкладывают его в выстеленную кулинарной бумагой и посыпанную оставшейся манной крупой форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180–190° С в течение 35–40 минут.

Охлажденный творожник нарезают порционными кусками, подают со сгущенным молоком и персиковым вареньем.

Творожник манный со сливочным сыром и апельсином

- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 100 г манной крупы
- 100 мл молока
- 40 г сливочного сыра
- 80 г сахара
- 1 апельсин
- 2 яйца
- 15 г сливочного масла
- Корица по вкусу

Творог протирают сквозь сито, яйца взбивают венчиком. Подготовленные ингредиенты соединяют со сливочным сыром, сахаром, манной крупой и молоком, тщательно перемешивают и оставляют при комнатной температуре на 35–40 минут.

В полученную массу добавляют корицу, очищенный от кожицы и цедры, нарезанный небольшими кусочками апельсин. Выкладывают ее в выстеленную промасленной бумагой форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С 35–40 минут.

Творожник манный с кокосовой стружкой

Для творожника:
- ♦ 750 г творога
- ♦ 155 г сливочного масла
- ♦ 80 г манной крупы
- ♦ 4 яйца
- ♦ 40 г кокосовой стружки
- ♦ 120 г семян мака
- ♦ 120 г сахара
- ♦ 100–120 мл апельсинового сока
- ♦ Ванилин по вкусу

Для украшения:
- ♦ 250 г хурмы

Яичные желтки отделяют от белков, смешивают с протертым сквозь сито творогом, манной крупой, сахаром, 140 г сливочного масла, апельсиновым соком, ванилином и взбивают с помощью блендера до образования однородной массы. Добавляют взбитые отдельно белки.

Полученное тесто делят пополам: в одну часть добавляют семена мака, в другую – кокосовую стружку.

Квадратную или прямоугольную форму смазывают оставшимся сливочным маслом и столовой ложкой выкладывают 2 творожные смеси в шахматном порядке.

Изделие выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 50 минут, после чего выключают огонь и оставляют еще на 10 минут.

Хурму освобождают от семян, нарезают ломтиками и подают к готовому творожнику.

Творожник мучной с цедрой апельсина и фруктовым сиропом

Для творожника:
- ♦ 200 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 40 г сахара
- ♦ 40 г муки
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 1 яичный белок
- ♦ 1 апельсин
- ♦ 2–3 г разрыхлителя
- ♦ 15 г сливочного масла

Для фруктового сиропа:
- ♦ 1 свити
- ♦ 25 г сахара

Творог протирают сквозь сито. С апельсина снимают цедру с помощью терки. Подготовленные ингредиенты соединяют с яйцом, белком, разрыхлителем, сахаром, мукой и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму, помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 180° С в течение 25–30 минут.

Из свити и апельсина отжимают сок, соединяют его с сахаром и держат на слабом огне до загустения.

Готовый творожник нарезают порционными кусками и поливают фруктовым сиропом.

Творожник рисовый с грушей и свити

- ♦ 400 г творога 9 %-ной жирности
- ♦ 150 г риса
- ♦ 3 яйца
- ♦ 50 г сахара
- ♦ 160 г муки
- ♦ 1 груша
- ♦ 1 свити
- ♦ 35 г сливочного масла

Промытый рис варят до полуготовности и охлаждают, затем соединяют с яйцами, 30 г сахара, мукой, протертым сквозь сито творогом и тщательно перемешивают.

Свити очищают и нарезают небольшими кусочками. У груши удаляют сердцевину и измельчают мякоть.

Форму для запекания смазывают растопленным маслом и высыпают оставшийся сахар. Сверху помещают подготовленные фрукты и тесто.

Изделие выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 35–40 минут.

Творожник рисовый с тутовником и смородиной

- ♦ 400 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 125 г риса
- ♦ 200 мл молока
- ♦ 180 мл воды
- ♦ 2 яйца
- ♦ 80 г тутовника
- ♦ 80 г черной смородины
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ 35–40 г сахара
- ♦ 3–4 г соли

Рис тщательно промывают, заливают водой и варят 10–12 минут, затем добавляют горячее молоко и соль. Кашу держат на слабом огне до готовности, после чего охлаждают.

Творог протирают сквозь сито, соединяют со взбитыми яйцами и сахаром. Добавляют кашу, смородину, тутовник и аккуратно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму и выпекают при температуре 180° С 35–40 минут.

Творожник рисовый с яблоками и папайей

Для творожника:
♦ 600 г творога 5 %-ной жирности
♦ 200 г риса
♦ 200 г яблок
♦ 1 папайя
♦ 4 яйца
♦ 100 мл сливок 10 %-ной жирности
♦ 100 г сахара
♦ 15 г сливочного масла
♦ 40 г толченых пшеничных сухарей

Для соуса:
♦ 200 мл ряженки 4 %-ной жирности 70 г кедровых орешков

Для украшения:
♦ 10 г листьев мяты

Рис отваривают, охлаждают и протирают сквозь сито вместе с творогом. Папайю освобождают от кожицы и семян, у яблок удаляют сердцевину. Фрукты нарезают ломтиками или кубиками.

Творожно-рисовую массу соединяют с сахаром, яйцами, сливками и тщательно перемешивают.

В полученное тесто добавляют яблоки и папайю, выкладывают его в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 190° С 40–45 минут.

Кедровые орешки толкут, смешивают с ряженкой и подают к нарезанному порционными кусками и посыпанному рублеными листьями мяты творожнику.

Творожник рисовый с вяленой клюквой и глазурью

Для творожника:
♦ 500 г творога 5 %-ной жирности
♦ 120–130 г сахара
♦ 10 г лимонной цедры
♦ 30 г рисовой муки
♦ 7 г крахмала
♦ 100 г вяленой клюквы
♦ 3–4 яйца
♦ 15 г сливочного масла
♦ 4 г куркумы
♦ Ванилин по вкусу

Для шоколадной глазури:
♦ 30 г сливочного масла
♦ 10–12 г сахара
♦ 15–20 г какао
♦ 30 мл молока

Клюкву заливают горячей водой и оставляют на 10 минут, после чего откидывают на дуршлаг и обсушивают.

Творог протирают сквозь сито, соединяют с куркумой, ванилином, сахаром, рисовой мукой, яйцами, крахмалом, лимонной цедрой и взбивают с помощью блендера до образования однородной массы.

В полученное тесто добавляют клюкву, выкладывают его в выстеленную промасленной бумагой форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180–190° С в течение 40 минут.

Масло растапливают на слабом огне, добавляют молоко, какао, сахар и варят до загустения. Полученной глазурью поливают готовый творожник.

Творожник рисовый с семенами мака и изюмом

- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 100 г риса
- 2–3 яйца
- 40–50 г сахара
- 40 г муки
- 30 г семян мака
- 60 г изюма без косточек
- 2 г соли
- 15 г сливочного масла
- 200 г йогурта с кусочками фруктов
- Ванилин по вкусу

Рис тщательно промывают, варят до готовности и охлаждают. Творог протирают сквозь сито. Изюм заливают кипятком и оставляют на 7–10 минут, затем откидывают на дуршлаг и обсушивают. Яйца взбивают с помощью венчика.

Подготовленные ингредиенты соединяют с семенами мака, солью, сахаром, мукой, ванилином и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в выстеленную промасленной бумагой форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 35 минут.

Охлажденный при комнатной температуре творожник нарезают порционными кусками, раскладывают по тарелкам и поливают йогуртом.

Творожник рисовый с орехами и изюмом

- 500 г творога 5 %-ной жирности
- 200 г риса
- 3 яйца
- 30–40 г сметаны
- 150 г сахара
- 15 г сливочного масла
- 50 г ядер грецких орехов
- 50 г изюма без косточек
- 20 г манной крупы
- 3 г соли

Рис отваривают в подсоленной воде и охлаждают. Творог протирают сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют толченые орехи, промытый изюм, сахар, яйца, сметану и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом и посыпанную манной крупой форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 30–35 минут.

Творожник рисовый с острым сыром и чесноком

- 500 г творога 5 %-ной жирности
- 150 г острого сыра твердых сортов
- 60 г отварного риса
- 4 яйца
- 2 зубчика чеснока
- 10 г зеленого лука
- 30 г панировочных сухарей
- 15 г сливочного масла
- Сушеная кинза и соль по вкусу

Творог пропускают через мясорубку, сыр натирают на крупной терке. Чеснок и зеленый лук измельчают. Яичные желтки растирают с рисом.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют сушеную кинзу и соль. В полученную массу вводят взбитые белки.

Тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 190–200° С 20–25 минут.

Творожник рисовый с зеленью укропа и петрушки

- 400 г творога 5 %-ной жирности
- 100 г рисовой муки
- 3 яйца
- 10 г зелени укропа
- 10 г зелени петрушки
- 15 г сливочного масла
- 30 г толченых панировочных сухарей
- 200 г сметаны
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, яйца взбивают венчиком, зелень мелко рубят. Подготовленные ингредиенты соединяют с рисовой мукой, добавляют соль и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 190˚ С в течение 30 минут.

В сметану добавляют молотый перец, взбивают вилкой и подают к нарезанному порционными кусками творожнику.

Творожник рисовый с морковью и рукколой

- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 150 г отварного риса
- 200 г моркови
- 7 г рукколы
- 4 яйца
- 50 мл сливок 10–20 %-ной жирности
- 15 г сливочного масла
- 30 г толченых ржаных сухарей
- Тмин и соль по вкусу

Морковь отваривают, охлаждают, очищают и нарезают небольшими кусочками. Творог протирают сквозь сито. Яйца взбивают. Рукколу мелко рубят.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют сливки, рис, соль, тмин и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180–190° С 35–40 минут.

Творожник рисовый с брокколи

- ♦ 500 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 200 г риса
- ♦ 250 г брокколи
- ♦ 4–5 яиц
- ♦ 15 г сливочного масла
- ♦ 200 г сметаны
- ♦ Сушеные травы и соль по вкусу

Рис отваривают в подсоленной воде. Брокколи разбирают на соцветия, выкладывают в холодную воду, доводят до кипения и держат на слабом огне 2–3 минуты.

Охлажденные ингредиенты соединяют с творогом, яйцами и взбивают с помощью блендера до образования однородной массы.

В тесто добавляют сушеные травы, выкладывают его в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180–190° С 35–40 минут.

Готовый творожник нарезают порционными кусками и подают со сметаной.

Творожник гречневый с лимоном

Для творожника:
- ♦ 600 г ванильной творожной массы
- ♦ 3 яйца
- ♦ 50–60 г гречневой муки
- ♦ 40 г сливочного масла

Для начинки:
- ♦ 1 лимон
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 10 г крахмала
- ♦ 1 яичный белок
- ♦ Для украшения:
- ♦ 50 г сахарной пудры
- ♦ 10 г листьев мяты

Лимон промывают, обсушивают и натирают на терке вместе с кожурой и цедрой, после чего удаляют семена, добавляют сахар, взбитый белок и крахмал. Творожную массу соединяют с яйцами и гречневой мукой.

Подготовленные ингредиенты перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 40 минут.

Творожник нарезают порционными кусками, посыпают сахарной пудрой и мелко нарубленными листьями мяты.

Творожник гречневый с грушами

Для теста:
- 3 яичных желтка
- 90 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 200 г пшеничной муки
- 120–150 г гречневой муки
- 20 мл растительного масла

Для начинки:
- 500 г творога 9 %-ной жирности
- 1 яичный желток
- 60–70 г сахара
- 3–4 груши

Для глазури:
- 4 яичных белка
- 80 г сахара
- Корица по вкусу

Яичные желтки взбивают с сахаром, добавляют растопленное сливочное масло, вводят просеянную муку, замешивают тес то, скатывают его в шар и оставляют на 10 минут. Творог соединяют с яичным желтком и сахаром.

Груши нарезают тонкими ломтиками. Тесто раскатывают в пласт, выкладывают на смазанный растительным маслом противень и покрывают творожной массой. Сверху помещают ломтики груш. Изделие выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 30 минут.

Яичные белки взбивают с сахаром. Полученной массой покрывают верх творожника, посыпают корицей и оставляют в духовке еще на 10 минут.

Творожник гречневый с физалисом и орехами кешью

- 500 г творога 5 %-ной жирности
- 150 г физалиса
- 60 г ядер орехов кешью
- 50 г гречневой муки
- 3 яйца
- 80 мл сливок 10 %-ной жирности
- 80 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 100 г темного шоколада

Творог дважды протирают сквозь сито. Яйца взбивают со сливками с помощью миксера. Физалис очищают от оболочки и разрезают каждую ягоду на 4 части. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют гречневую муку, толченые орехи, сахар и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 30–35 минут. Готовый творожник охлаждают и посыпают тертым шоколадом.

Творожник гречневый с абрикосами, киви и яблоком

- 450 г творога 5 %-ной жирности
- 40 г гречневой муки
- 120 г абрикосов
- 1 киви
- 1 яблоко
- 3 яйца
- 50 мл сливок
- 50 г сахара
- 20 г сливочного масла
- Сахарная пудра и молотые орехи для украшения

Творог пропускают через мясорубку, соединяют с яйцами, сливками, гречневой мукой, сахаром и тщательно перемешивают.

Абрикосы освобождают от косточек. У яблока удаляют кожицу и сердцевину. Киви очищают. Подготовленные фрукты нарезают небольшими кусочками и добавляют в творожную массу.

Выкладывают все в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 35 минут.

Охлажденный творожник посыпают сахарной пудрой и молотыми орехами.

Творожник гречневый с консервированным ананасом

Для теста:
- ♦ 100 г пшеничной муки
- ♦ 100 г гречневой муки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 мл кефира
- ♦ 120–150 г сахара
- ♦ 15 мл растительного масла
- ♦ 10 г разрыхлителя
- ♦ 20 г сливочного масла

Для начинки:
- ♦ 200 г творога 1 %-ной жирности
- ♦ 150 г сметаны 20 %-ной жирности
- ♦ 150 г консервированной мякоти ананаса

Гречневую и пшеничную муку смешивают с разрыхлителем. Яйца взбивают с сахаром и кефиром.

Подготовленные ингредиенты соединяют с растительным маслом.

Творог и сметану перемешивают и добавляют к ним нарезанную кусочками мякоть ананаса.

Тесто делят пополам. Одну часть выкладывают в смазанную сливочным маслом форму, покрывают ее ровным слоем начинки. Сверху помещают оставшееся тесто.

Изделие выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 30–35 минут.

Творожник гречневый с черносливом

- 400 г творога 1 %-ной жирности
- 80 г чернослива без косточек
- 60 мл молока
- 50 г гречневой муки
- 2 яйца
- 30 г сметаны
- 50 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 30 г толченых пшеничных сухарей
- Тертый мускатный орех и корица по вкусу
- Сливовое варенье для украшения

Промытый чернослив измельчают. Молоко и яйца взбивают с сахаром, мускатным орехом и корицей. Подготовленные ингредиенты соединяют с мукой, творогом и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, покрывают сметаной и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 25–30 минут.

Охлажденный творожник нарезают порционными кусками и подают со сливовым вареньем.

Творожник гречневый с земляникой

Для теста:
- ♦ 150 г пшеничной муки
- ♦ 150 г гречневой муки
- ♦ 250 мл кефира 2,5 %-ной жирности
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 20 мл растительного масла
- ♦ 2 яйца
- ♦ 10 г соды
- ♦ 4 г какао
- ♦ 20 г сливочного масла

Для начинки:
- ♦ 250 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 200 г сметаны 20 %-ной жирности
- ♦ 100 г земляники
- ♦ Ванилин по вкусу

Яйца взбивают с кефиром, содой и сахаром, добавляют растительное масло, муку, какао и перемешивают.

Творог протирают сквозь сито, соединяют с промытыми ягодами земляники, ванилином и сметаной.

В смазанную сливочным маслом форму помещают половину теста, сверху ровным слоем выкладывают начинку и накрывают ее оставшимся тестом. Изделие выпекают в разогретой духовке при температуре 180˚ С в течение 30 минут.

Творожник гречневый со сливовым джемом

- 250 г творога 5 %-ной жирности
- 100 г гречневой муки
- 80 г молотых ядер фундука
- 80 г молотых ядер грецких орехов
- 4 яйца
- 150 г сахарной пудры
- 30 г сливочного масла
- 180 г сливового джема
- 2–3 г соли
- Корица по вкусу

Яйца тщательно взбивают со 100 г сахарной пудры. Гречневую муку, молотые орехи, корицу и соль смешивают. Творог дважды протирают сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединяют, выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С в течение 25 минут. Охлажденный творожник нарезают порционными кусками, посыпают оставшейся сахарной пудрой и подают со сливовым джемом.

Творожник блинный с изюмом и лимонной цедрой

Для блинов:
♦ 200 мл молока
♦ 200 мл кипяченой воды
♦ 1 яйцо
♦ 300 г пшеничной муки
♦ 20 мл растительного масла
♦ 15 г сахара
♦ Соль по вкусу

Для начинки:
♦ 600 г творога 9 %-ной жирности
♦ 100 г изюма без косточек
♦ 20 г измельченной лимонной цедры
♦ 2 яичных белка
♦ 120 г сахара
♦ 100 г ядер грецких орехов

Для украшения:
♦ 2 киви

Молоко разводят горячей водой, добавляют муку и перемешивают столовой ложкой до образования пузырьков.

Яйцо растирают с сахаром и солью. Полученную массу соединяют с 15 мл масла и вводят в тесто. На смазанной оставшимся маслом сковороде выпекают блины.

Протертый сквозь сито творог смешивают с толчеными орехами, взбитыми белками, лимонной цедрой, промытым изюмом и сахаром. На круглую тарелку помещают блин, смазывают его небольшим количеством начинки и накрывают вторым блином. Таким образом выкладывают всю начинку.

Готовый творожник оставляют в холодильнике на 25 минут, затем украшают очищенными от кожицы ломтиками киви.

Творожник блинный с яблоками и бананами

- 500 г творога 5 %-ной жирности
- 2 яблока
- 2 банана
- 30–40 блинов или блинчиков
- 150 г сахара
- 4 яичных белка
- 40 г сливочного масла
- Ванилин и корица по вкусу

Яблоки очищают от кожицы и сердцевины, нарезают небольшими кубиками, выкладывают на сковороду с растопленным сливочным маслом (20 г) и держат на слабом огне до выделения сока. Затем добавляют полукружия бананов, 30 г сахара и корицу, перемешивают и тушат 2 минуты.

Творог протирают сквозь сито, соединяют со 100 г сахара, ванилином и фруктовой массой. Форму смазывают оставшимся маслом и выстилают несколькими блинами так, чтобы были накрыты стенки. Выкладывают немного начинки и аккуратно разравнивают ее. Сверху помещают блин. Таким образом выкладывают изделия до верха формы. Белки взбивают с оставшимся сахаром, смазывают ими верх творожника и выпекают в разогретой до 100° С духовке в течение 30 минут.

Творожник с отрубями и яблоком

- 150 г творога 1 %-ной жирности
- 1 яйцо
- 1 яблоко
- 10–12 г овсяных отрубей
- 20 г натурального йогурта
- 30 г молотых ядер грецких орехов
- 15 г сливочного масла
- Жидкий мед по вкусу

Творог соединяют с яйцом, добавляют очищенное и нарезанное небольшими кубиками яблоко, отруби и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму, покрывают йогуртом и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 20–25 минут.

Готовый творожник нарезают порционными кусками, поливают медом и посыпают молотыми орехами.

Творожник с отрубями и виноградом

- 400 г творога 1 %-ной жирности
- 2 яйца
- 20–25 г овсяных отрубей
- 40 г сахара
- 80 г крупного винограда
- 20 г сливочного масла
- Ванилин по вкусу

Ягоды винограда промывают, разрезают пополам и удаляют косточки. Яичные белки взбивают с помощью миксера, желтки растирают с сахаром.

Творог протирают сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют отруби, ванилин и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму, помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 190° С в течение 25 минут.

Творожник с отрубями и малиной

- 250 г творога 1 %-ной жирности
- 1 яйцо
- 15–20 г овсяных отрубей
- 30 г сахара
- 80 г малины

Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцом, сахаром, отрубями и тщательно перемешивают.

Полученную массу помещают в холодильник на 10 минут, после чего добавляют малину и выпекают в микроволновой печи в течение 6–7 минут.

Творожник с отрубями, манго и муссом из киви

Для творожника:
- ♦ 500 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 1 манго
- ♦ 30 г овсяных отрубей
- ♦ 15–20 г молотых овсяных хлопьев 50 г сахара
- ♦ 2 яйца
- ♦ 15 мл лимонного сока
- ♦ 30 г толченых пшеничных сухарей
- ♦ 15 г сливочного масла

Для мусса:
- ♦ 200 г киви
- ♦ 100 мл сливок 30 %-ной жирности
- ♦ 30 г молотых ядер фундука

Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцами, сахаром, отрубями, хлопьями, лимонным соком и тщательно перемешивают. Манго очищают от кожицы и косточки, нарезают небольшими кусочками и добавляют к остальным ингредиентам.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 25 минут.

Киви очищают, разрезают пополам, помещают в чашу блендера, добавляют сливки, фундук и взбивают. Готовый творожник нарезают порционными кусками и подают с муссом.

Творожник с отрубями и вялеными грушами

- 400 г творога 5 %-ной жирности
- 20 г овсяных отрубей
- 100 г вяленых груш
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 30 г сметаны
- 20 г сливочного масла
- Варенье из айвы по вкусу

Яйца смешивают с протертым сквозь сито творогом, сахаром и отрубями. Груши промывают, обсушивают, нарезают небольшими кусочками и добавляют к остальным ингредиентам. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму, покрывают сметаной и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С 25 минут.

Творожник нарезают порционными кусками и подают с вареньем из айвы.

Творожник с отрубями, курагой и сгущенным молоком

- 400 г творога 1 %-ной жирности
- 40 мл сливок 10–20 %-ной жирности
- 80 г кураги
- 20 г овсяных отрубей
- 2 яйца
- 15–20 г сливочного масла
- 150 г сгущенного молока
- Листья мяты для украшения

Творог, сливки и яйца соединяют и перемешивают с помощью блендера, затем добавляют отруби, промытую и измельченную курагу. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 25 минут.

Готовый творожник нарезают порционными кусками, поливают сгущенным молоком и украшают рублеными листьями мяты.

Творожник с отрубями и фруктовым йогуртом

- ♦ 200 г творога 1 %-ной жирности
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 50 г светлого изюма без косточек
- ♦ 50 г овсяных отрубей
- ♦ 30 г сахара
- ♦ 60 мл апельсинового сока
- ♦ 30 г фруктового йогурта
- ♦ 15 г сливочного масла

Отруби заливают апельсиновым соком и оставляют на 15–20 минут. Творог протирают сквозь сито и смешивают с яйцом и сахаром. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют промытый изюм и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму, покрывают йогуртом и выпекают в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 20–25 минут.

Творожник с отрубями и шпинатом

- 400 г творога 5 %-ной жирности
- 200 мл молока
- 3 яйца
- 40 г овсяных отрубей
- 180 г шпината
- 50 г острого сыра твердых сортов
- 20 г сливочного масла
- Соль по вкусу
- Базилик для украшения

Шпинат мелко рубят и соединяют с протертым сквозь сито творогом и нарезанным небольшими кусочками сыром. Яйца взбивают с молоком, добавляют соль и отруби.

Подготовленные ингредиенты соединяют, выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают при температуре 180 °С в течение 20–25 минут.

Творожник нарезают порционными кусками и украшают листьями базилика.

Творожник с отрубями и цветной капустой

- 450 г творога 1 %-ной жирности
- 250 мл молока
- 40 г овсяных отрубей
- 3 яйца
- 200 г цветной капусты
- 20 г сливочного масла
- Зелень петрушки для украшения
- Сметана, молотый белый перец и соль по вкусу

Цветную капусту промывают, разбирают на соцветия, выкладывают в кастрюлю, заливают водой, доводят до кипения и варят в течение 3 минут, после чего откидывают на дуршлаг и измельчают.

Яйца взбивают с молоком, смешивают с протертым сквозь сито творогом и отрубями, добавляют соль и белый перец. Полученную массу соединяют с капустой.

Все выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С 20–25 минут.

Готовый творожник нарезают порционными кусками, посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки и подают со сметаной.

Творожник с отрубями и тыквой

- ♦ 500 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 200 мл 10 %-ных сливок
- ♦ 200 г мякоти тыквы
- ♦ 2–3 яйца
- ♦ 40–50 г овсяных отрубей
- ♦ 20 г сливочного масла
- ♦ Сахар и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, мякоть тыквы пропускают через мясорубку.

Яйца взбивают со сливками.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, сахар, отруби и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180 ˚С в течение 25 минут.

Творожник с отрубями, бататом и зеленью

- 500 г творога 1 %-ной жирности
- 250 г батата
- 300–350 мл молока
- 3 яйца
- 5 г зелени укропа
- 5 г зелени петрушки
- 20 г манной крупы
- 40 г овсяных отрубей
- 30 г сливочного масла
- 30–40 г нежирной сметаны
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Батат варят до мягкости, очищают и разминают в пюре. Творог пропускают через мясорубку. Яйца взбивают с молоком.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, перец, мелко нарубленную зелень петрушки и укропа, отруби, манную крупу и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму, покрывают сметаной и выпекают в разогретой духовке при температуре 180° С 30–35 минут.

Творожник с отрубями и морковью

- 300 г творога 5 %-ной жирности
- 400 г моркови
- 80 г темного изюма без косточек
- 3 яйца
- 20 г манной крупы
- 30 г овсяных отрубей
- 20 г сливочного масла
- Сахар по вкусу

Творог пропускают через мясорубку, смешивают с яйцом, сахаром и отрубями. Морковь натирают на крупной терке, изюм распаривают в течение 10 минут, затем обсушивают.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют оставшиеся взбитые яйца, манную крупу и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в духовке при температуре 180° С 35–40 минут.

Творожник с отрубями и свеклой

- 250 г творога 1 %-ной жирности
- 200 г свеклы
- 30 г овсяных отрубей
- 20 г пшеничных отрубей
- 2 яйца
- 200–220 мл молока
- 200 г натурального йогурта
- 150 г черешни
- 20 г сливочного масла
- Корица и сахар по вкусу

Свеклу варят до готовности, охлаждают и натирают на крупной терке. Яйца взбивают с молоком с помощью миксера.

Подготовленные ингредиенты соединяют с творогом, добавляют пшеничные и овсяные отруби, сахар, корицу и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут.

Черешню очищают от косточек, взбивают с помощью блендера с натуральным йогуртом и подают к нарезанному порционными кусками творожнику.

Творожник с отрубями и гречневой кашей

- 250 г творога 5 %-ной жирности
- 100 г гречневой крупы
- 40 г овсяных отрубей
- 2–3 яйца
- 180 мл молока
- 20 г сливочного масла
- 8 г мелко нарубленной кинзы
- Соль по вкусу

Гречневую крупу промывают, насыпают в кипящую воду и варят до мягкости, после чего охлаждают. Творог пропускают через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют взбитую смесь молока и яиц, отруби, соль и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 20–25 минут. Готовый творожник нарезают порционными кусками и посыпают кинзой.

Творожник-суфле с яблоками

- 500 г творога 5 %-ной жирности
- 900 г яблок
- 1 лимон
- 40 г сливочного масла
- 3 яйца
- 35 г манной крупы
- 200 г сахара
- 120 г ядер грецких орехов
- 50 г панировочных сухарей
- 10 г лимонной цедры

Из лимона отжимают сок и поливают им нарезанные небольшими кусочками яблоки. Яичные белки взбивают с помощью миксера.

Творог протирают сквозь сито, соединяют с желтками, толчеными орехами, манной крупой, измельченной лимонной цедрой, сахаром и перемешивают. В полученную массу вводят белки, яблоки и тщательно взбивают.

Форму смазывают сливочным маслом, посыпают панировочными сухарями, выкладывают в нее тесто, помещают в разогретую до 150–170° С духовку и выпекают в течение 15–20 минут.

Творожник-суфле с грушами

- 250 г творога 5 %-ной жирности
- 2 яйца
- 30 г сахара
- 400 г сочных груш
- 20 г сливочного масла

Желтки соединяют с протертым сквозь сито творогом и добавляют половину сахара. Груши очищают от сердцевины и нарезают небольшими кусочками.

Подготовленные ингредиенты перемешивают, выкладывают на дно смазанной маслом формы, оставляя место с краев. Сверху равномерно распределяют взбитые с оставшимся сахаром белки. Форму помещают на противень с водой и выпекают творожник-суфле при температуре 190–200° С в течение 20–25 минут.

Творожник-суфле с персиками, абрикосовым вареньем и грецкими орехами

- 1,3 кг персиков
- 250 г творога 9 %-ной жирности
- 5–6 яиц
- 320–350 г сахара
- 30 г сливочного масла
- 130 г абрикосового варенья
- 120 г ядер грецких орехов
- Ванилин по вкусу

Персики освобождают от косточек и кожицы, мякоть протирают сквозь сито. Творог трижды пропускают через мясорубку. Яичные желтки отделяют, соединяют с подготовленными ингредиентами, добавляют сахар, ванилин и тщательно перемешивают. Белки взбивают с помощью миксера, вводят их в полученную массу, выкладывают ее в смазанную маслом форму.

Изделие помещают в разогретую до 180–190° С духовку и выпекают 15–20 минут.

Творожник-суфле посыпают молотыми орехами, нарезают порционными кусками и подают с вареньем.

Творожник-суфле с манго

- 1,4 кг манго
- 5 яиц
- 200 г творога 5 %-ной жирности
- 350 г сахара
- 30 г сливочного масла
- Ванилин по вкусу

Манго освобождают от кожицы и косточки, мякоть измельчают с помощью блендера. Творог трижды протирают сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединяют с сахаром, яичными желтками и ванилином, перемешивают, добавляют взбитые белки и выкладывают все в смазанную маслом форму с высокими бортиками.

Изделие помещают в разогретую до 180–190° С духовку и выпекают 20 минут.

Творожник-суфле с хурмой

- 1 кг хурмы
- 250 г творога 5 %-ной жирности
- 5 яиц
- 280–300 г коричневого сахара
- 70 г сливочного масла
- 40 мл апельсинового сока
- Ванилин по вкусу

Хурму освобождают от кожицы и семян, измельчают с помощью блендера и смешивают с апельсиновым соком. Яичные желтки растирают с 40 г масла и сахаром. Белки взбивают миксером. Творог протирают сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют ванилин и аккуратно перемешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную оставшимся маслом форму, помещают в разогретую до 190–200° С духовку и выпекают 25–30 минут.

Творожник-суфле с алычой

- ♦ 1 кг спелой алычи
- ♦ 250 г творога 9 %-ной жирности
- ♦ 5 яиц
- ♦ 350 г сахара
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Ванилин по вкусу

Творог трижды пропускают через мясорубку. Алычу освобождают от косточек и кожицы и протирают сквозь сито. Сахар измельчают с помощью кофемолки.

Подготовленные ингредиенты соединяют с яичными желтками и ванилином, тщательно перемешивают, затем вводят взбитые белки. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 190° С в течение 15–20 минут.

Творожник-суфле с клубникой и малиной

- 500 г малины
- 500 г клубники
- 200–250 г творога 5 %-ной жирности
- 360 г сахара
- 30 г сливочного масла
- 5 яиц
- 150 г сметаны
- Ванилин по вкусу

Творог 2–3 раза пропускают через мясорубку. Малину и клубнику моют, обсушивают и протирают сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединяют с сахаром, яичными желтками и ванилином.

Белки взбивают с помощью блендера и вводят в полученную массу, затем выкладывают ее в смазанную маслом глубокую форму, помещают в разогретую до 180–190° С духовку и выпекают в течение 15–20 минут. Творожник-суфле нарезают порционными кусками и подают со сметаной.

Творожник-суфле с ежевикой

- 150 г творога 9 %-ной жирности
- 400 г ежевики
- 2 листа белого желатина
- 5 мл лимонного сока
- 5 мл фруктозы
- 200 мл холодной воды
- Листья мяты для украшения

Желатин замачивают в воде.

Ежевику (300 г) протирают сквозь сито вместе с творогом, после чего соединяют с фруктозой и лимонным соком.

Желатин распускают на слабом огне в 100 мл воды и вводят в творожную массу. Перекладывают ее в силиконовую форму, помещают в холодильник и оставляют на 4–5 часов.

Готовый творожник-суфле посыпают мелко нарубленными листьями мяты и украшают оставшимися ягодами ежевики.

Творожник-суфле с черникой и ореховым муссом

Для творожника:
- ♦ 1 кг черники
- ♦ 250 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 5 яиц
- ♦ 350 г сахара
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Корица по вкусу

Для мусса:
- ♦ 100 мл сливок 30 %-ной жирности
- ♦ 50 г очищенного фундука
- ♦ 15 г кокосовой стружки

Творог дважды пропускают через мясорубку, чернику протирают сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединяют с яичными желтками и сахаром, добавляют корицу и тщательно перемешивают.

Белки взбивают с помощью миксера и вводят в творожно-ягодную массу. Выкладывают ее в смазанную маслом форму с высокими бортиками, помещают в разогретую до 190° С духовку и выпекают 15–20 минут.

Фундук измельчают в кофемолке, соединяют с кокосовой стружкой и взбитыми сливками.

Творожник-суфле нарезают порционными кусками и подают с ореховым муссом.

Творожник-суфле с красной смородиной и медом

- ♦ 150 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 600 г красной смородины
- ♦ 30–40 г сахара
- ♦ 4 яйца
- ♦ 20 г сливочного масла
- ♦ 50 г жидкого меда
- ♦ 50 г молотых или толченых ядер фундука

Промытые и обсушенные ягоды смородины соединяют с творогом, яичными желтками, сахаром и перемешивают с помощью блендера. Белки взбивают миксером в течение 5 минут.

Подготовленные ингредиенты смешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в предварительно разогретой до 190° С духовке в течение 10–12 минут.

Готовый творожник-суфле нарезают порционными кусками, поливают медом и посыпают орехами.

Творожник-суфле с черной смородиной и кремом из ряженки

Для творожника:
♦ 1 кг черной смородины
♦ 200 г творога 9 %-ной жирности
♦ 4 яйца
♦ 350 г сахара
♦ 30 г сливочного масла
♦ Ванилин по вкусу

Для крема:
♦ 200 г ряженки 4 %-ной жирности
♦ 20 мл карамельного сиропа
♦ 20 мл шоколадного сиропа

Творог дважды пропускают через мясорубку. Смородину промывают, обсушивают и протирают сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединяют с яичными желтками, сахаром, ванилином и тщательно перемешивают.

В полученную массу вводят взбитые с помощью миксера белки, выкладывают ее в смазанную маслом форму с высокими бортиками, помещают в разогретую до 190° С духовку и выпекают 15–20 минут. Ряженку соединяют с карамельным и шоколадным сиропами, тщательно перемешивают и подают к нарезанному порционными кусками творожнику-суфле.

Творожник-суфле с черешней

Для творожника:
- ♦ 1,3 кг черешни
- ♦ 250 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 5 яиц
- ♦ 350 г сахара
- ♦ 30 г сливочного масла

Для глазури:
- ♦ 200 г темного шоколада
- ♦ 70 г ядер бразильского ореха

Черешню освобождают от косточек, обдают кипятком и 2–3 раза пропускают через мясорубку вместе с творогом.

Полученную массу соединяют с яичными желтками, сахаром и тщательно перемешивают, затем вводят взбитые белки. Выкладывают все в смазанную маслом форму, помещают в разогретую до 190° С духовку и выпекают в течение 15–20 минут.

Темный шоколад растапливают на пару, аккуратно смазывают им готовый творожник-суфле, после чего посыпают толчеными орехами.

Творожник-суфле с крыжовником

- 1,2 кг крыжовника
- 200 г творога 5 %-ной жирности
- 170 г сахара
- 10 г муки
- 4 яйца
- 100 мл сухого белого вина
- 10 г лимонной цедры
- 2 л воды
- 30 г сливочного масла

Крыжовник промывают, заливают водой, добавляют сахар (120 г), лимонную цедру и варят до мягкости. Ягоды откидывают на дуршлаг и протирают сквозь сито.

Яичные желтки растирают с оставшимся сахаром, смешивают с полученной массой, доводят до кипения и держат на слабом огне, непрерывно помешивая, 3–4 минуты. В кастрюлю добавляют вино.

Массу охлаждают, вводят взбитые белки, муку и дважды пропущенный через мясорубку творог, выкладывают в смазанную маслом форму, помещают в разогретую духовку и выпекают при температуре 160° С в течение 25–30 минут.

Творожник-суфле с какао в глазури из молочного шоколада

Для творожника:
- ♦ 100 г творога 5 %-ной жирности
- ♦ 150 г сгущенного молока
- ♦ 80–100 мл сливок 20 %-ной жирности
- ♦ 70 мл молока
- ♦ 50 г порошка какао
- ♦ 15 г желатина

Для глазури:
- ♦ 50 г жирных сливок
- ♦ 100 г молочного шоколада без добавок

Сливки смешивают со сгущенным молоком, доводят до кипения и держат на слабом огне 2 минуты. Желатин заливают молоком и оставляют до набухания, после чего нагревают на водяной бане до полного растворения.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют какао, тщательно перемешивают и охлаждают до комнатной температуры. Полученную массу смешивают с дважды протертым сквозь сито творогом и взбивают с помощью блендера, после чего выкладывают в силиконовую форму, разравнивают и оставляют в холодильнике на 2 часа.

Шоколад растапливают на пару, добавляют сливки и перемешивают. Полученной глазурью покрывают готовый творожник-суфле и оставляют его в холодильнике на 1 час.

Сырники

Сырники «Классические»

- 250 г творога
- 100–120 г муки
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 50 мл растительного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Творог разминают, протирают сквозь сито, добавляют к нему сахар, соду, муку, соль и яйцо, тщательно перемешивают тесто.

Выкладывают его ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с обеих сторон до образования румяной корочки.

Сырники «Царские»

- 500 г творога
- 70 г муки
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 40 г сливочного масла
- 100 г сметаны
- Соль по вкусу

Творог растирают с яйцом, добавляют муку, сахар, соль и все перемешивают.

Из полученной массы формуют лепешки одинакового размера и обжаривают их с одной стороны. Затем в центре каждой лепешки делают углубление, вливают в него небольшое количество сметаны и запекают сырники в духовке.

Перед подачей на стол поливают готовые изделия оставшейся сметаной.

Сырники «Острые»

- 500 г сухого рассыпчатого творога
- 2 яйца
- 50–60 г муки
- 50 мл растительного масла
- Сметана, ломтики острого сыра и соль по вкусу

Яйца взбивают с солью. Творог растирают вилкой и вливают к нему яйца. Смешивают, добавляют муку. Если получилось жидковато, кладут еще немного муки.

Из теста делают 2 небольшие лепешечки, обваливают их в муке. На одну кладут ломтик сыра, накрывают второй и прижимают. Снова обваливают в муке. Так делают несколько сырников.

Перед тем как выкладывать их в масло, стряхивают излишки муки.

Выкладывают сырники на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают на среднем огне с двух сторон до румяной корочки.

Подают на стол со сметаной.

Сырники «Особые»

- 200 г творога
- 200 мл кефира
- 100 мл огуречного рассола
- 2 яйца
- 20 г сливочного маргарина
- 250 г муки
- 60 мл растительного масла
- 15 г сахара
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с солью, сахаром и содой, добавляют кефир, протертый сквозь сито творог, огуречный рассол, растопленный маргарин и муку.

Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники «Старорусские»

- 150 г творога
- 200 мл кумыса
- 2 яйца
- 200 г ржаной муки
- 10 г сахара
- 50 мл растительного масла
- 2 г сухих дрожжей
- 30 г красной икры
- 50 г сливочного масла
- 10 г зелени петрушки
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кумыс, муку и разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи. Тесто перемешивают и оставляют на 40 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Зелень петрушки моют и измельчают.

Сырники охлаждают, смазывают сливочным маслом, красной икрой и посыпают зеленью.

Сырники «Деревенские»

- ♦ 400 г творога
- ♦ 100 г муки
- ♦ 4 яйца
- ♦ 200 г сметаны
- ♦ 50 г меда
- ♦ Соль по вкусу

Творог солят, растирают с яйцами, добавляют муку, вымешивают массу, разделывают ее на небольшие пышечки и опускают их в кипящую подсоленную воду.

Когда сырники всплывут, вынимают их шумовкой, выкладывают на блюдо, поливают сначала медом, а затем сметаной.

Сырники «Украинские»

- 150 г творога
- 200 мл кислого молока
- 2 яйца
- 150 г ржаной муки
- 10 г сахара
- 50 мл растительного масла
- 3 г сухих дрожжей
- 30 г сливочного масла
- 100 г соленого сала
- 2 зубчика чеснока
- 10 г рубленой зелени укропа
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кислое молоко, муку, растопленное сливочное масло и разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи. Тесто перемешивают и оставляют на 40 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Сало нарезают небольшими кубиками, обжаривают до вытапливания жира, вынимают шкварки с помощью шумовки. Чеснок измельчают и смешивают с зеленью укропа.

На сырники выкладывают шкварки, а на них – смесь из чеснока и зелени укропа.

Сырники «Итальянские»

- 400 г творога
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 100 г ягод черной смородины
- 150 г сыра твердых сортов
- 200 г муки
- 60 мл растительного масла
- 20 г зелени базилика
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, растопленным сливочным маслом, мукой (150 г), тертым сыром и солью.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают, подают с зеленью базилика и ягодами черной смородины.

Сырники рисовые с изюмом

- 200 г творога
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 150 г рисовой муки
- 30 г сахара
- 20 г изюма
- 20 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Рисовую муку смешивают с небольшим количеством воды, варят в течение 5 минут, охлаждают, добавляют протертый сквозь сито творог, взбитые с солью, сахаром и содой яйца, предварительно замоченный изюм, молоко и растопленное сливочное масло.

Тесто тщательно перемешивают и столовой ложкой выкладывают его на сковороду с разогретым растительным маслом.

Обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники рисовые с лимонной цедрой и орехами

- ♦ 200 г творога
- ♦ 100 г риса
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 60 г очищенных грецких орехов
- ♦ 40 мл сливок
- ♦ 10 мл лимонного сока
- ♦ 150 г муки
- ♦ 70 мл растительного масла
- ♦ Измельченная лимонная цедра, красный молотый
- ♦ перец и соль по вкусу

Рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и охлаждают. Орехи мелко рубят. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку.

Все ингредиенты, кроме растительного масла, смешивают, тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в муке (50 г), придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники рисовые с зеленью и хлебными крошками

- 100 г риса
- 1 яйцо
- 100 г сыра твердых сортов
- 5 г измельченной зелени петрушки
- 3 г горчичного порошка
- 50 г муки
- 50 г обжаренных хлебных крошек
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, охлаждают. Смешивают рис, половину взбитого яйца, сыр, натертый на мелкой терке, петрушку и порошок горчицы. Добавляют при необходимости немного муки.

Смесь взбивают с помощью блендера до получения однородной массы, делят ее на 8 частей, придают каждой форму блина, обваливают в муке, смазывают остатками яйца и панируют в хлебных крошках.

Жарят сырники в растительном масле, по 2–3 минуты с каждой стороны.

На стол их подают очень горячими.

Сырники рисовые со сгущенным молоком

- 150 г творога
- 50 г риса
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 20 г сахара
- 50 г пшеничной муки
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 40 г сгущенного молока
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Рис заливают 100 мл воды, доводят до кипения, варят 10 минут, добавляют сахар, соль, молоко, сливочное масло, варят еще 10 минут, охлаждают. Добавляют творог, протертый сквозь сито, взбитые с содой яйца, пшеничную муку.

Тесто перемешивают и оставляют в теплом месте на 10 минут.

Столовой ложкой выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и жарят сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их сгущенным молоком.

Сырники овсяные с вишневым сиропом

- 150 г творога
- 100 г овсяных хлопьев
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 20 г сахара
- 50 г пшеничной муки
- 50 г сметаны
- 10 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 30 мл вишневого сиропа
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Овсяные хлопья заливают 100 мл воды, доводят до кипения, варят 5 минут, добавляют сахар, соль, молоко, сливочное масло, варят еще 5 минут, охлаждают. Затем добавляют в массу протертый сквозь сито творог, взбитые с содой яйца, пшеничную муку, сметану.

Тесто перемешивают и оставляют в теплом месте на 20 минут.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их вишневым сиропом.

Сырники овсяные с яблоками и сгущенным молоком

- 150 г творога
- 100 г овсяных хлопьев
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 30 г сахара
- 50 г пшеничной муки
- 50 г сметаны
- 10 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 2 яблока
- 30 г сгущенного молока
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Овсяные хлопья заливают 100 мл воды, доводят до кипения, варят 5 минут, добавляют сахар, соль, молоко, сливочное масло, варят еще 7 минут и охлаждают. Добавляют творог, протертый сквозь сито, взбитые с содой яйца, пшеничную муку, сметану. Тесто перемешивают и оставляют в теплом месте на 20 минут.

Яблоки моют, чистят, удаляют сердцевину, мякоть натирают на мелкой терке и смешивают с тестом.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их сгущенным молоком.

Сырники овсяные с орехами и медом

- 200 г творога
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 150 г овсяной муки
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- 20 г меда
- 20 г измельченных ядер грецких орехов
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Овсяную муку смешивают с небольшим количеством горячего молока, оставляют на 5 минут, охлаждают, добавляют протертый сквозь сито творог, взбитые с солью, сахаром и содой яйца, оставшееся молоко, орехи и растопленное сливочное масло.

Тесто тщательно перемешивают.

С помощью столовой ложки выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их растопленным медом.

Сырники овсяные с пророщенной пшеницей

- 200 г творога
- 100 г пророщенной пшеницы
- 250 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 2 яйца
- 50 г овсяной муки
- 60 мл растительного масла
- 50 г взбитых сливок
- Сода на кончике ножа
- Сахар и соль по вкусу

Пшеницу пропускают через мясорубку.

Молоко доводят до кипения, добавляют в него пшеницу, соль, сахар и варят, помешивая, на слабом огне в течение 7 минут. Кашу охлаждают, добавляют творог, протертый сквозь сито, растопленное сливочное масло, взбитые с содой яйца, овсяную муку и тщательно перемешивают.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол украшают их взбитыми сливками.

Сырники овсяные с молоком

- 200 г творога
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 150 г овсяной муки
- 20 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- 40 г сметаны
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Овсяную муку смешивают с небольшим количеством горячей воды, оставляют на 5 минут, охлаждают, добавляют протертый сквозь сито творог, взбитые с солью, сахаром и содой яйца, молоко и растопленное сливочное масло. Тесто тщательно перемешивают.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол поливают их сметаной.

Сырники гречневые

- 400 г творога
- 400 г гречневой каши
- 150 г сахара
- 3 яйца
- 60 мл растительного масла 200 г муки Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с гречневой кашей и сахаром, оставляют на 15 минут.

Яичные желтки отделяют от белков, взбивают с помощью миксера, добавляют к гречневой каше с творогом.

Белки взбивают с солью до образования пены, осторожно вводят в ранее приготовленную массу, подсыпают муку (150 г).

Тесто еще раз вымешивают, скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники гречневые с какао

- 200 г творога
- 250 мл молока
- 70 г овсяной муки
- 30 г гречневой муки
- 50 г пшеничной муки
- 20 г порошка какао
- 20 г сливочного масла
- 20 г сахара
- 60 мл растительного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Овсяную и гречневую муку смешивают, заливают небольшим количеством молока, варят в течение 3 минут, охлаждают, добавляют протертый сквозь сито творог, пшеничную муку, взбитые с солью, содой и сахаром яйца, разведенный в небольшом количестве теплой воды порошок какао и растопленное сливочное масло.

Тесто тщательно перемешивают.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники гречневые с морковью

- 150 г творога
- 100 г гречневой крупы
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 30 г сахара
- 50 г пшеничной муки
- 20 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- 1 морковь
- 50 г сметаны
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Гречневую крупу заливают 200 мл воды, доводят до кипения, варят 10 минут, добавляют сахар, соль, молоко, сливочное масло, варят еще 10 минут, охлаждают. Добавляют творог, протертый сквозь сито, взбитые с содой яйца, пшеничную муку.

Тесто перемешивают и оставляют в теплом месте на 10 минут. Морковь натирают на мелкой терке, добавляют в тесто.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их сметаной.

Сырники гречневые с содой

- 150 г творога
- 200 мл простокваши
- 2 яйца
- 150 гречневой муки
- 30 г сахара
- 60 мл растительного масла
- 50 г сметаны
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют протертый сквозь сито творог, простоквашу, муку. Тесто перемешивают, оставляют на 10 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их сметаной.

Сырники пшенные с абрикосами

- 150 г творога
- 500 г абрикосов
- 50 г пшенной крупы
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 30 г сахара
- 50 г пшеничной муки
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Пшенную крупу заливают 100 мл воды, доводят до кипения, варят 15 минут, добавляют сахар, соль, молоко, сливочное масло, варят еще 10 минут, охлаждают.

Добавляют протертый сквозь сито творог, взбитые с содой яйца, пшеничную муку. Тесто перемешивают и оставляют в теплом месте на 20 минут. Затем из него формуют лепешки, кладут внутрь каждой половинку абрикоса и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники пшенные с изюмом

- 200 г творога
- 100 г пшена
- 100 г муки
- 150 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 50 г изюма
- 3 яйца
- 20 г сахара
- 50 г сметаны
- 60 мл растительного масла

Пшено промывают несколько раз и варят из него кашу на молоке. Добавляют в нее сливочное масло, перемешивают и охлаждают.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, соединяют с пшенной кашей, добавляют сметану, промытый и обсушенный изюм, муку (70 г), яйца и сахар.

Тесто тщательно вымешивают, скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники манные с яичными желтками

- 900 г творога
- 10 г ванильного сахара
- 3 яичных желтка
- 1 яйцо
- 80 г манной крупы
- 50–60 г сахара
- 50 г муки
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Соединяют яйцо, манную крупу и желтки, взбивают массу с помощью блендера и оставляют на 10 минут.

Творог отжимают с помощью марли, протирают сквозь сито, добавляют в него ванильный сахар, соль, сахар, массу с манной крупой и тщательно перемешивают.

Тесто берут столовой ложкой или руками, формуют шарики, обваливают их в муке, затем обжаривают в разогретом масле.

Сырники манные с черешней

- 200 г творога
- 250 мл молока
- 120 г манной крупы
- 200 г муки
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца
- 100 г сахарной пудры
- 40 г миндаля
- 200 г черешни
- 2 г ванильного сахара
- 100 мл растительного масла
- Цедра половины лимона
- Соль по вкусу

Манную крупу заливают кипящим, слегка подсоленным молоком. Сливочное масло растирают с половиной сахарной пудры, желтками, тертой лимонной цедрой, добавляют остывшую манную крупу, протертый сквозь сито творог, тщательно перемешивают, чтобы не осталось комочков, кладут очищенную черешню, белки, взбитые с 50 г сахарной пудры и молотым миндалем, 150 г муки.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники выкладывают на блюдо и посыпают ванильным сахаром.

Сырники манные с ягодами тутовника и сметаной

- 200 г творога
- 100 г манной крупы
- 300 г муки
- 200 мл молока
- 20 г сахара
- 70 г изюма
- 2 яйца
- 80 мл растительного масла
- 20 г панировочных сухарей
- 150 г сметаны
- 250 г ягод тутовника
- 3 г ванильного сахара
- Соль по вкусу

Молоко смешивают со 100 мл воды, добавляют сахар, соль, ванильный сахар, доводят до кипения, всыпают манную крупу и при непрерывном помешивании варят 10 минут.

Изюм замачивают в горячей воде на 15 минут, после чего обсушивают.

Готовую манную кашу охлаждают до температуры 60° С, добавляют яйцо, сметану (50 г), подготовленный изюм и творог, протертый сквозь сито, подсыпают муку (230 г), панировочные сухари и тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые сырники поливают оставшейся сметаной и подают с ягодами тутовника.

Сырники манные с манго

- 200 г творога
- 200 г манной крупы
- 500 мл молока
- 200 г муки
- 50 г сахара
- 100 мл растительного масла
- 100 г манго без косточки
- 200 мл повидла
- Соль по вкусу

На молоке варят густую манную кашу, охлаждают ее, смешивают с творогом, протертым сквозь сито, подсыпают муку (150 г), сахар, соль и вымешивают тесто.

Скатывают его в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники поливают повидлом и выкладывают на них ломтики манго.

Сырники манные с шампиньонами

- 200 г творога
- 400 г шампиньонов
- 60 г манной крупы
- 200 г сыра твердых сортов
- 200 г муки
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 200 г сметаны
- 150 мл растительного масла
- 50 мл белого полусухого вина
- 20 г зелени укропа
- Горчица, молотый черный перец и соль по вкусу

Шампиньоны, зелень и лук измельчают. Манную крупу обжаривают на сковороде без масла.

Сыр измельчают, смешивают с манной крупой, зеленью, луком, творогом, протертым сквозь сито, мукой (150 г), яйцом и грибами.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Сметану смешивают с горчицей, вином, солью и перцем. Полученным соусом поливают сырники перед подачей на стол.

Сырники с цветными макаронами

- ♦ 500 г творога
- ♦ 100 г цветных макаронных изделий
- ♦ 50 г сахара
- ♦ 4 яйца
- ♦ 75 г сливочного масла
- ♦ 50 г муки
- ♦ Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку.

Макаронные изделия отваривают, откидывают на дур шлаг, дают стечь воде и охлаждают.

Подготовленные ингредиенты соединяют с сахаром, солью и желтками.

Белки взбивают и, помешивая, осторожно вводят в творожную смесь. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Подают их на стол горячими.

Сырники с пастой и луком

- 250 г творога
- 350 г пасты
- 200 г сметаны
- 3 луковицы
- 200 г муки
- 150 г сыра твердых сортов
- 20 г зеленого лука
- 100 мл растительного масла
- Соль по вкусу

В кастрюлю наливают воду, добавляют 20 мл растительного масла, доводят до кипения, кладут пасту и варят ее в течение 10 минут, затем откидывают на дуршлаг. Сыр натирают на крупной терке. Зеленый лук моют и мелко нарезают.

Пасту охлаждают, смешивают с творогом, протертым сквозь сито, мукой (150 г), солью, сметаной и измельченным репчатым луком. Тесто еще раз вымешивают, скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники с кефиром и кокосовой стружкой

- 150 г творога
- 200 мл кефира
- 100 г клубники
- 2 яйца
- 150 г муки
- 30 г сахара
- 40 мл растительного масла
- 50 г сливочного масла
- 20 г кокосовой стружки
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

С помощью столовой ложки выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники посыпают кокосовой стружкой, украшают клубникой и подают на стол.

Сырники с ряженкой

- 150 г творога
- 200 г ряженки
- 3 яйца
- 200 г муки
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 3 мл столового уксуса
- 100 г сметаны
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром и солью, добавляют протертый сквозь сито творог, ряженку, погашенную уксусом соду, растопленное сливочное масло, муку.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте. Формуют сырники и обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их сметаной.

Сырники с варенцом

- 150 г творога
- 200 мл варенца
- 2 яйца
- 200 г муки
- 30 г сахара
- 30 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 40 г сметаны
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром и солью, добавляют творог, протертый сквозь сито, варенец, соду, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их сметаной.

Сырники с айраном

- 150 г творога
- 200 мл айрана
- 2 яйца
- 20 г сливочного масла
- 150 г муки
- 60 мл растительного масла
- 15 г сахара
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с солью, сахаром и содой, добавляют айран, протертый сквозь сито творог, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

С помощью столовой ложки выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с кислым молоком

- 200 г творога
- 200 мл кислого топленого молока
- 2 яйца
- 200 г муки
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 30 г меда
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром и солью, добавляют протертый сквозь сито творог, топленое молоко, соду, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

С помощью столовой ложки выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их растопленным медом.

Сырники дрожжевые с лимонной цедрой

- 500 г творога
- 40 г сахара
- 300 мл молока
- 25 г дрожжей
- 4 яйца
- 400 г муки
- 100 г сливочного масла
- Цедра 1 лимона
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, смешивают с сахаром, добавляют молоко с разведенными в нем дрожжами, яйца, соль, лимонную цедру, муку, замешивают тесто и держат его в теплом месте 3 часа.

После того как оно подойдет, ложкой выкладывают его на сковороду с растопленным сливочным маслом и обжаривают с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол сырники подают горячими, полив фруктовым соусом или сметаной.

Сырники дрожжевые со сметаной и орехами

- 200 г творога
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 100 г муки
- 20 г сахара
- 2 г сухих дрожжей
- 40 мл растительного масла
- 50 г сметаны
- 80 г толченых ядер фундука
- Соль по вкусу

Дрожжи смешивают с небольшим количеством молока, оставляют на 20 минут в теплом месте, затем добавляют взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку (70 г).

Творог протирают сквозь сито, смешивают с тестом и оставляют еще на 15 минут в теплом месте. Формуют из него сырники и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники поливают сметаной и посыпают орехами.

Сырники дрожжевые с ванильным сахаром

- 200 г творога
- 100 мл молока
- 100 мл кефира
- 2 яйца
- 150 г муки
- 30 г сахара
- 2 г сухих дрожжей
- 2 г ванильного сахара
- 200 мл растительного масла
- 50 г кондитерской посыпки
- Соль по вкусу

Дрожжи смешивают с молоком, оставляют на 20 минут в теплом месте, после чего добавляют взбитые яйца, соль, сахар, кефир, ванильный сахар и муку (100 г).

Творог протирают сквозь сито, смешивают с тестом и оставляют его на 10 минут в теплом месте. Затем формуют из него шарики и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на глубокой сковороде с разогретым растительным маслом со всех сторон до подрумянивания.

Перед подачей на стол блюдо украсить кондитерской просыпкой.

Сырники дрожжевые со сливками

- 150 г творога
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 150 г муки
- 30 г сахара
- 2 г сухих дрожжей
- 200 мл растительного масла
- 50 г взбитых сливок
- 30 г сгущенного молока
- 30 г сливочного масла
- 30 г сахарной пудры
- Соль по вкусу

Дрожжи смешивают с небольшим количеством молока, оставляют на 20 минут в теплом месте, после чего добавляют взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко, муку (100 г) и сливки. Творог протирают сквозь сито, смешивают с тестом и оставляют на 15 минут в теплом месте. Затем формуют из него шарики и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники обваливают в сахарной пуд ре, а сверху украшают кремом из взбитого сгущенного молока со сливочным маслом.

Сырники дрожжевые с топленым молоком

- 150 г творога
- 200 мл топленого молока
- 2 яйца
- 150 г муки
- 20 г сахара
- 3 г сухих дрожжей
- 40 мл растительного масла
- 50 г меда
- Соль по вкусу

Дрожжи смешивают с небольшим количеством молока, оставляют на 20 минут в теплом месте, после чего добавляют взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку (100 г).

Творог протирают сквозь сито, смешивают с тестом и оставляют на 15 минут в теплом месте. Затем формуют из него сырники и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники поливают растопленным медом.

Сырники персиковые

- 150 г творога
- 200 г персикового йогурта
- 2 яйца
- 150 г муки
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 100 г консервированных персиков
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют протертый сквозь сито творог, йогурт, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол украшают их ломтиками консервированных персиков.

Сырники абрикосовые со сметаной

- 800 г творога
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 150 г муки
- 100 г абрикосов
- 60 мл сливок
- 2 г ванильного сахара
- 30 г сахарной пудры
- 50 г сметаны
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцом и белком одного яйца (желток оставляют для крема). Добавляют соль, сахар, сметану, муку (100 г), перемешивают тесто. По консистенции оно должно напоминать густую сметану.

Влажными руками формуют из теста сырники, обваливают их в оставшейся муке, делая с одной стороны углубление, а затем обжаривают в разогретом растительном масле с одной стороны, выложив на сковороду углублением вверх.

Помещают сырники на противень. Абрикосы моют, удаляют косточки, мякоть крупно режут и выкладывают в углубления сырников.

Сливки взбивают с сахарной пудрой и яичным желтком. Приготовленный крем заливают в углубления с абрикосами.

Противень с сырниками помещают в разогретую духовку и выпекают при 200 ˚С в течение 20 минут.

Сырники яблочные с ванильным сахаром

- 250 г творога
- 1 яблоко
- 1 яйцо
- 40 г муки
- 50 мл растительного масла
- 40 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- Соль по вкусу

Яблоко чистят и мелко режут. Творог протирают сквозь сито, соединяют с сахаром, яйцом, мукой (20 г), солью, ванильным сахаром и хорошо перемешивают.

В полученное тесто добавляют нарезанное яблоко, формуют сырники и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники яблочные с папайей

- 500 г творога
- 2 яичных желтка
- 1 яичный белок
- 2 яблока
- 160 г мякоти папайи
- 20 г сахара
- 250 г пшеничной муки
- 170 г сметаны
- 60 мл растительного масла
- 125 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, соединяют с сахаром и яичными желтками.

Яблоки моют, очищают от кожицы и натирают на крупной терке. Мякоть папайи нарезают небольшими кубиками.

В творожную массу добавляют растопленное сливочное масло, яблоки, папайю, муку (200 г), взбитый белок, соль и все тщательно перемешивают.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Подают их на стол со сметаной.

Сырники банановые с курагой

- 500 г творога
- 2 яйца
- 50 г кураги
- 1 банан
- 70 г муки
- 40 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют очищенный и нарезанный кубиками банан, предварительно распаренную курагу, яйца, сахар, соль, ванильный сахар.

Тесто перемешивают с помощью блендера до однородной массы, добавляют муку (40 г) и снова перемешивают. Затем формуют из него сырники и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол сырники подают со сметаной или вареньем.

Сырники банановые с хурмой

- 350 г бананов
- 300 г хурмы
- 500 г творога
- 150 г муки
- 50 г сахара
- 50 г панировочных сухарей
- 50 мл растительного масла
- 150 г сметаны
- Соль по вкусу

Хурму очищают от кожицы, удаляют косточки, мякоть мелко нарезают вместе с бананами. Творог протирают сквозь сито, соединяют с сахаром, добавляют муку, соль, хурму и вымешивают однородное тесто.

Из полученной массы формуют сырники, обваливают их в панировочных сухарях и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Изделия выкладывают в один слой на противень и помещают в разогретую до 220° С духовку на 10 минут.

На стол сырники подают со сметаной.

Сырники с манго и семенами льна

- 250 г творога
- 3 манго
- 20 г крахмала
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 100 г сахарной пудры
- 60 г льняного семени
- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцом, сахаром, льняным семенем, мукой (150 г) и солью до однородного состояния.

Манго очищают, вынимают косточку, мякоть измельчают в блендере. Пюре перекладывают в маленькую кастрюлю, ставят на средний огонь, добавляют картофельный крахмал и 50 г сахарной пудры. Варят, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет.

Кастрюлю снимают с огня, а пюре охлаждают и смешивают с творогом. Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники посыпают оставшейся сахарной пудрой и подают на стол горячими.

Сырники вишневые

- 150 г творога
- 200 г вишневого йогурта
- 2 яйца
- 100 г муки
- 100 г манной крупы
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 100 г свежей вишни
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют протертый сквозь сито творог, йогурт, растопленное сливочное масло, муку и манную крупу. Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Вишню перебирают, моют, удаляют косточки. Перед подачей на стол украшают ею сырники.

Сырники вишневые с молоком

- 200 г творога
- 100 мл молока
- 1 яйцо
- 40 г листьев вишни
- 200 г муки
- 30 г сахара
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или дважды пропускают через мясорубку.

Молодые листья вишни промывают, мелко нарезают, смешивают с творогом, добавляют муку (150 г), соль, сахар и яйцо, взбитое с молоком.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники клубничные с сахарной пудрой

- 500 г творога
- 250 г клубники
- 4 яйца
- 150 г сахара
- 50 г крахмала
- 3 г ванильного сахара
- 20 г измельченной лимонной цедры
- 300 г муки
- 50 мл апельсинового ликера
- 20 г сахарной пудры
- 70 мл растительного масла

Клубнику моют, разрезают каждую ягоду на четыре части. Яичные желтки отделяют от белков, смешивают с творогом, 80 г сахара, лимонной цедрой и апельсиновым ликером.

Яичные белки взбивают с оставшимся сахаром и добавляют их вместе с клубникой, мукой (230 г), ванильным сахаром и крахмалом в творожную массу.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол горячие сырники посыпают сахарной пудрой.

Сырники черничные

- 200 г творога
- 400 г муки
- 15 г разрыхлителя
- 50 г сахара
- 40 г пророщенной пшеницы
- 300 мл молока
- 1 яйцо
- 50 мл оливкового масла
- 50 мл растительного масла
- 200 г черники
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Муку просеивают, добавляют соду, соль, сахар, разрыхлитель и пророщенную пшеницу.

Творог протирают сквозь сито, соединяют с молоком, яйцом и оливковым маслом, смешивают небольшими порциями с мукой. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. В последнюю очередь в него добавляют промытую и просушенную чернику.

С помощью столовой ложки тесто выкладывают на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники смородиновые

- 800 г творога
- 2 яйца
- 70 г сахара
- 80 г муки
- 70 мл растительного масла
- 100 г черной смородины
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют яйца, муку (40 г), сахар (30 г), соль и тщательно перемешивают тесто.

Делят его на небольшие порции, каждую из которых обваливают в оставшейся муке, формуют шарик, расплющивают в лепешку с углублением с одной стороны.

Смородину промывают, сушат с помощью полотенца, пересыпают оставшимся сахаром, выкладывают в углубления сырников. Каждый из них складывают пополам и соединяют края.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. При подаче на стол сырники поливают сметаной или вареньем.

Сырники с кумкватом

- 800 г творога
- 2 яйца
- 80 г сахара
- 300 г муки
- 100 г сушеного кумквата
- 2 г ванильного сахара
- 60–70 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, вбивают в него яйца, добавляют сахар, соль, ванильный сахар и перемешивают. Затем всыпают муку. Тесто должно получиться такой консистенции, чтобы можно было скатать его в шар.

Кумкват освобождают от косточки, измельчают, слегка присыпают мукой и выкладывают в творожную массу.

Тесто аккуратно перемешивают, формуют сырники и обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол сырники подают горячими. Можно полить их сметаной, вареньем или медом.

Сырники с сухофруктами и цукатами

- 700 г творога
- 70 г сметаны
- 100 г сахара
- 120 мл растительного масла
- 100 г манной крупы
- 200 г сухофруктов
- 50 г цукатов
- 100 г муки
- 3 яйца
- 5 г соды
- Соль по вкусу

Сухофрукты промывают и измельчают вместе с цукатами. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают со сметаной, растительным маслом (50 мл), яйцами, сахаром, манной крупой, мукой (50 г) и солью.

С помощью блендера смесь взбивают в кремообразную массу, добавляют сухофрукты, цукаты, гашеную соду и перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом (70 мл) с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники с финиками и корицей

- 300 г творога
- 100 г фиников без косточек
- 15 г сахара
- 150 г муки
- 1 яйцо
- 50 мл растительного масла
- Корица и соль по вкусу

Финики моют, выкладывают в кастрюлю, заливают водой и доводят до кипения, затем варят в течение 15 минут на слабом огне, после чего откидывают на дуршлаг и пропускают через мясорубку.

В полученную массу добавляют сахар и корицу, перемешивают, снова доводят до кипения, варят в течение 5 минут на слабом огне, а затем охлаждают.

Творог протирают сквозь сито, смешивают с массой из фиников, добавляют муку (100 г), яйцо, соль.

Тесто тщательно вымешивают, скатывают в виде толстого жгута, нарезают кусочками и обваливают каждый в муке, придавая форму лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с изюмом и брусничным вареньем

- 500 г творога
- 2 яйца
- 200 г муки
- 60 г сахара
- 50 г изюма
- 100 г брусничного варенья
- 60 г панировочных сухарей
- 2 г ванильного сахара
- 20 г сахарной пудры
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют к нему сахар, муку, яйца, соль, ванильный сахар и перемешивают до получения однородной массы.

Изюм промывают, обсушивают, добавляют в варенье, перемешивают, уваривают на слабом огне до загустения и охлаждают.

Из теста формуют лепешки, раскладывают на них начинку из варенья с изюмом, складывают каждую пополам, защипывают края и придают округлую форму.

Сырники обваливают в панировочных сухарях, обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки, а затем доводят до готовности в духовке, разогретой до 180° С.

Перед подачей на стол горячие сырники посыпают сахарной пудрой.

Сырники с лимонной цедрой и изюмом

- 500 г творога
- 150 г изюма без косточек
- 250 г муки
- 4 яйца
- 100 мл растительного масла
- 35 г лимонной цедры
- 3 г пищевой соды
- Ванилин и соль по вкусу

Творог растирают с яйцами, добавляют муку, ванилин, соль, соду, предварительно распаренный изюм и лимонную цедру.

Полученную творожную массу разделывают на 10 одинаковых по размеру лепешек.

Сырники с обеих сторон обжаривают на сковороде в растительном масле и горячими подают на стол.

Сырники с цедрой лайма

- 500 г творога
- 2 яйца
- 40 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 60 г муки
- 50 мл растительного масла
- Цедра 1 лайма
- 50 мл фруктового соуса
- Корица и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют яйца, корицу, ванильный сахар, цедру лайма, сахар, соль и муку (40 г).

Тесто тщательно перемешивают. Затем формуют из него сырники, обваливают их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники поливают фруктовым соусом.

Сырники ореховые

- 500 г творога
- 60 г муки
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 100 г очищенных грецких орехов
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Грецкие орехи обжаривают на сковороде и мелко рубят. Творог протирают сквозь сито, добавляют к нему муку (30 г), яйцо, сахар, орехи, соль.

Тесто тщательно перемешивают и оставляют на 2 часа, затем формуют из него сырники.

Изделия обваливают в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники ореховые с малиной

- 150 г творога
- 50 г сгущенного молока
- 50 г малины
- 50 мл оливкового масла
- 30 мл растительного масла
- 40 г муки
- 100 г очищенных грецких орехов
- 150 г изюма
- Морская соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, смешивают со сгущенным молоком и оливковым маслом до получения однородной массы.

Добавляют муку, соль, малину, рубленые орехи, изюм, тщательно вымешивают тесто, затем формуют из него сырники.

Изделия обваливают в муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол сырники подают охлажденными.

Сырники ореховые с курагой

- 800 г творога
- 100 г ядер грецких орехов
- 100 г кураги
- 3 яйца
- 40 г сахара
- 300 мл кефира
- 200 г муки
- 2 г ванильного сахара
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Курагу предварительно заливают кипятком и замачивают на 1 час.

Творог протирают сквозь сито, добавляют мелко нарезанную курагу, толченые орехи, яйца, кефир, сахар, ванильный сахар и соль.

Массу перемешивают, всыпают муку и снова перемешивают. Тесто должно иметь консистенцию сметаны.

С помощью ложки выкладывают его на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники ореховые с изюмом

- 400 г творога
- 120 г молотых ядер бразильского ореха
- 1 яйцо
- 300 г манной крупы
- 100 г муки
- 200 г сахара
- 50 г сметаны
- 250 г изюма
- 200 г кураги
- 5 г соды
- 3 г ванильного сахара
- 70 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, соединяют с яйцом, добавляют соду, сахар, орехи, ванильный сахар, сметану, манную крупу и тщательно перемешивают.

Изюм и курагу промывают горячей кипяченой водой, после чего курагу измельчают. Сухофрукты выкладывают в творожную массу вместе с 50 г муки и перемешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники ореховые с черносливом

- 400 г творога
- 100 г чернослива
- 100 г молотого фундука
- 400 г муки
- 400 мл молока
- 2 яйца
- 70 г сахара
- 70 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Чернослив промывают, обсушивают с помощью полотенца и мелко режут. Творог протирают сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют муку (330 г), фундук, молоко, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают тесто.

Формуют из него сырники, обваливают их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники ореховые с сушеным инжиром

- 500 г творога
- 150 г муки
- 4 яичных желтка
- 50 г сахара
- 150 г сушеного инжира
- 100 г очищенных грецких орехов
- 50 г сливочного масла
- 150 г сметаны
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, муку просеивают, инжир замачивают, после чего откидывают на дуршлаг и мелко нарезают.

Ядра орехов обжаривают на сухой сковороде и мелко рубят. Протертый творог соединяют с половиной муки, сахаром, яичными желтками, инжиром и орехами и добавляют соль.

Тесто тщательно перемешивают, затем формуют из него сырники, обваливают их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Изделия доводят до готовности в духовке в течение 5 минут.

На стол сырники подают горячими со сметаной.

Сырники миндальные с маком

- 500 г творога
- 200 г сметаны
- 200 г сахара
- 150 г муки
- 100 г миндаля
- 3 яйца
- 50 мл растительного масла
- Сода на кончике ножа
- Семена мака и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют муку (120 г), семена мака, яйца, сметану, сахар, измельченный миндаль, соду, соль и тщательно перемешивают тесто, затем формуют из него сырники.

Изделия обваливают их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с рассыпчатым печеньем

- 400 г творога
- 150 г рассыпчатого печенья
- 2 яйца
- 40 г крахмала
- 1 пакетик разрыхлителя
- 70 г сахара
- 100 г изюма
- 100 г муки
- 70 мл растительного масла

Печенье измельчают. Яйца взбивают с сахаром в пену с помощью миксера.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с крахмалом и разрыхлителем, добавляют печенье, 50 г муки, промытый и просушенный изюм.

Тесто тщательно вымешивают, скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники с семенами кунжута

- ♦ 600 г творога
- ♦ 50–60 г пшеничной муки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 100 г сметаны
- ♦ Семена кунжута и соль по вкусу

Семена кунжута заливают горячей водой и оставляют на 15 минут, затем воду сливают. Творог протирают сквозь сито, добавляют тмин, яйца, муку (30–40 г), соль.

Тесто тщательно перемешивают и формуют из него сырники. Панируют их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом с обеих сторон до образования румяной корочки.

Перед подачей на стол сырники поливают сметаной.

Сырники с корицей

- 500 г творога
- 5 г корицы
- 50 г сахара
- 50 г муки
- 4 яйца
- 75 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, соединяют с яичными желтками, корицей, сахаром, солью и тщательно перемешивают.

Белки взбивают и, помешивая, осторожно вводят в творожную массу. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

К столу их подают горячими, полив растопленным сливочным маслом.

Сырники с имбирем

- ♦ 200 г творога
- ♦ 8 яиц
- ♦ 200 мл молока
- ♦ 80 г сметаны
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 250 г муки
- ♦ 20 г сахара
- ♦ 60 мл растительного масла
- ♦ Имбирь и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют яичные желтки, сметану, сливочное масло, сахар, имбирь, соль и тщательно перемешивают.

В полученную массу вливают молоко, добавляют взбитые яичные белки и муку (200 г).

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол готовые сырники слегка охлаждают.

Сырники с медом

- 150 г творога
- 200 г простокваши
- 2 яйца
- 150 г муки
- 30 г сахара
- 40 мл растительного масла
- 20 г меда
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют простоквашу, протертый сквозь сито творог и муку.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте. Затем формуют из него сырники, обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол готовые сырники поливают растопленным медом.

Сырники с медом и сливочным маслом

- 150 г творога
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 150 г манной крупы
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- 20 г меда
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Манную крупу обжаривают в сливочном масле, охлаждают, перемешивают с молоком, сахаром, протертым сквозь сито творогом, содой и солью, добавляют взбитые яйца.

Тесто вымешивают и оставляют в теплом месте на 15 минут.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их растопленным медом.

Сырники с медом и молоком

- 500 г творога
- 2 яйца
- 80 г сливочного масла
- 200 г муки
- 100 г сметаны
- 100 мл молока
- 60 мл растительного масла
- 50 г меда
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют взбитые яйца, соль, всыпают просеянную муку и замешивают тесто. Формуют из него небольшие шарики, сплющивают их в лепешки и оставляют на разделочной доске на 20 минут.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки, затем перекладывают на блюдо.

Сковороду с остатками масла, в котором жарились сырники, снимают с плиты, распускают в нем мед, добавляют сметану, молоко и хорошо перемешивают.

Сковороду снова ставят на плиту, доводят соус на слабом огне до кипения, затем выкладывают в него сырники, накрывают сковороду крышкой и тушат на слабом огне в течение 2–3 минут.

На стол сырники подают горячими.

Сырники с медом и морковью

- 200 г творога
- 3 моркови
- 50 г манной крупы
- 50 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г изюма
- 50 г меда
- 200 г муки
- 80 мл растительного масла

Манную крупу смешивают с молоком, творогом, протертым сквозь сито, яйцом и медом.

Морковь отваривают, охлаждают, очищают от кожицы, натирают на мелкой терке, перемешивают с творожной массой, добавляют 150 г муки, изюм и еще раз хорошо перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники с ягодным джемом

- 500 г творога
- 80 г муки
- 1 яйцо
- 40 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 60 г ягодного джема
- 60 г изюма
- 60 мл растительного масла
- 30 г панировочных сухарей
- Соль по вкусу

Творог дважды протирают сквозь сито, муку просеивают. Добавляют к творогу ванильный сахар, муку, сахар, соль и перемешивают.

Яйцо взбивают и аккуратно вливают в творожную массу. Тщательно вымешивают крутое однородное тесто, формуют из него шар, накрывают полиэтиленом и оставляют на 20 минут в прохладном месте.

Готовое тесто делят на 10 частей и формуют из них кружочки толщиной 7 мм.

Для приготовления начинки изюм моют, обсушивают с помощью полотенца и смешивают с джемом.

Начинку раскладывают по кружочкам из теста, аккуратно соединяют края и придают сырникам округлую форму. Изделия панируют в сухарях и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Сковороду помещают на 15 минут в духовку, разогретую до 180° С.

Сырники с грушевым джемом

- 150 г творога
- 150 г муки
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 30 г сахара
- 50 г сметаны
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 40 г грушевого джема
- 30 г меда
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с солью, сахаром и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, молоко, грушевый джем, растопленное сливочное масло, сметану и муку.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте, после чего формуют из него сырники. Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол поливают их растопленным медом.

Сырники с яблочным повидлом

- 150 г творога
- 200 мл кефира
- 3 яйца
- 200 г муки
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 3 мл столового уксуса
- 100 г яблочного повидла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром и солью, добавляют кефир, погашенную уксусом соду, протертый сквозь сито творог, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

С помощью столовой ложки выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол смазывают их яблочным повидлом.

Сырники с клюквенным вареньем

- 400 г творога
- 2 яйца
- 40 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 150 г муки
- 150 г варенья из клюквы
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, соединяют с сахаром и ванильным сахаром, добавляют яйца, муку (100 г), соль и тщательно перемешивают тесто. Формуют из него сырники, обваливают их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники поливают вареньем из клюквы.

Сырники с шоколадом и яблоками

- 500 г творога
- 20 г порошка какао
- 2 яблока
- 250 г муки
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 30 г сахара
- 40 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- 250 г сметаны
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, мякоть нарезают тонкими ломтиками.

Творог смешивают с мукой (200 г), какао, яблоками, молоком, яйцами, солью и сахаром. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану.

Сырники с горьким шоколадом

- ♦ 500 г творога
- ♦ 100 г горького шоколада
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 200 г муки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 50 г манной крупы
- ♦ 60 г сливочного масла

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар, муку (150 г), яйца, манную крупу и тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают и поливают растопленным на водяной бане горьким шоколадом.

Сырники с молочным шоколадом и кедровыми орешками

- 500 г творога
- 2 яйца
- 200 г муки
- 70 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 100 г молочного шоколада без добавок
- 50 г ядер кедровых орешков
- 1 пакетик разрыхлителя
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают.

Отдельно соединяют муку (150 г), разрыхлитель, соду и ванильный сахар, всыпают их в творожную массу, вымешивают тесто, скатывают его в жгут, нарезают равными кусочками и скатывают из них шарики, а затем расплющивают в лепешки.

Изделия обваливают в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники поливают растопленным на водяной бане молочным шоколадом и посыпают толчеными кедровыми орешками.

Сырники с сухими сливками и медом

- 150 г творога
- 50 г сухих сливок
- 2 яйца
- 150 г муки
- 30 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 30 г меда
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Сухие сливки перемешивают с небольшим количеством теплой воды, доводят до кипения, охлаждают, добавляют 150 мл воды, протертый сквозь сито творог, сахар, взбитые яйца, муку, соль, соду и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их растопленным медом.

Сырники с сухим молоком и оливковым маслом

- ♦ 200 г творога
- ♦ 50 г сухого молока
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г муки
- ♦ 30 г сахара
- ♦ 20 мл оливкового масла
- ♦ 50 мл растительного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Сухое молоко перемешивают с небольшим количеством теплой воды, доводят до кипения, охлаждают, добавляют 150 мл воды, сахар, взбитые яйца, протертый сквозь сито творог, муку, соль, соду и оливковое масло.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте.

Столовой ложкой выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники со сливочным маслом

- 150 г творога
- 200 г простокваши
- 2 яйца
- 150 г муки
- 30 г сахара
- 40 мл растительного масла
- 100 г сливочного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют простоквашу, творог, протертый сквозь сито, муку, 50 г растопленного сливочного масла.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте. Формуют из него сырники, обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол поливают их оставшимся растопленным сливочным маслом.

Сырники со взбитыми сливками

- 200 г творога
- 200 мл кефира
- 2 яйца
- 100 г манной крупы
- 40 г муки
- 30 г сахара
- 50 мл растительного масла
- 50 г сливочного масла
- 50 г взбитых сливок
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют кефир, творог, протертый сквозь сито, муку, манную крупу и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте. Формуют из него сырники и обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол выкладывают на них взбитые сливки.

Сырники с молочным соусом

Для сырников:
- ♦ 500 г творога
- ♦ 1 яичный белок
- ♦ 30 г муки
- ♦ 15 г сливочного масла

Для молочного соуса:
- ♦ 200 мл молока
- ♦ 30 г муки
- ♦ 25–50 г сахара
- ♦ Ванилин по вкусу

В протертый творог добавляют яичный белок и вымешивают.

Творожную массу скатывают в жгут, обваливают его в муке и разрезают на несколько частей.

Каждый кусочек снова обваливают в муке, придают ему форму лепешки и выкладывают в смазанную сливочным маслом сковороду.

Заливают лепешки молочным соусом и запекают в духовке при температуре 170° С.

Для приготовления молочного соуса муку прогревают в кастрюле, а затем осторожно, при постоянном помешивании, чтобы не образовались комки, вливают в нее теплое молоко, добавляют сахар, ванилин и, не прекращая помешивать массу, доводят соус до кипения на слабом огне.

Сырники со сливочным соусом

Для сырников:
- ♦ 500 г творога
- ♦ 180 г муки
- ♦ 60 г манной крупы
- ♦ 2 яйца
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 50 г сметаны
- ♦ 50 г изюма или кураги
- ♦ 1 пакетик ванильного сахара
- ♦ 50 мл растительного масла
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Соль по вкусу

Для сливочного соуса:
- ♦ 250 мл 30 %-ных сливок
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 100 г сахара
- ♦ Ванилин по вкусу

Творог тщательно растирают с сахаром, ванильным сахаром, солью и ванилином. Вбивают яйца, кладут сметану, всыпают муку (140 г), манную крупу и все перемешивают.

Добавляют изюм или нарезанную маленькими кусочками курагу, еще раз перемешивают и оставляют тесто на 15–20 минут. Смочив руки водой, формуют из творожной массы сырники, панируют их в оставшейся муке, выкладывают на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают с обеих сторон.

Для приготовления соуса сливки взбивают с яйцом, сахаром и ванилином.

Обжаренные сырники выкладывают в смазанную сливочным маслом огнеупорную форму, заливают соусом и в течение 20 минут запекают в духовке при температуре 180–200° С.

Сырники со сладким соусом из сметаны и мака

Для сырников:
- ♦ 400 г творога
- ♦ 70 г муки
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 100 г светлого изюма
- ♦ 50 г сахара
- ♦ Растительное масло для фритюра

Для соуса:
- ♦ 600 г сметаны
- ♦ 50 г мака
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 50 г сливочного масла

Творог растирают с яйцом, мукой (50 г) и сахаром, добавляют изюм и все перемешивают.

Из полученной массы формуют шарики диаметром 1,5–2 см, панируют их в оставшейся муке, выкладывают на блюдо и на 3 часа помещают в морозилку.

Мак заливают кипятком, накрывают посуду крышкой и оставляют на 15 минут.

Сливочное масло растапливают на водяной бане, добавляют сметану, сахар и мак, вымешивают массу до однородного состояния и прогревают ее на слабом огне, не доводя до кипения.

Замороженные сырники обжаривают во фритюре до образования золотистой корочки, затем выкладывают их в горшочек, заливают маково-сметанным соусом, ставят в духовку, предварительно разогретую до 180° С, и доводят до кипения.

На стол сырники подают горячими.

Сырники с фруктовым соусом

- 500 г творога
- 1 яйцо
- 200 г муки
- 4 г ванильного сахара
- 50 г сливочного масла
- 60 г сахара
- 70 мл фруктового соуса
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют просеянную муку (100 г), сахар, соль, ванильный сахар, яйцо и хорошо перемешивают.

Тесто выкладывают на разделочную доску, посыпанную мукой (50 г), скатывают из него жгут, разрезают его на 10 одинаковых кусочков и придают им форму биточков, после чего обваливают в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с растопленным сливочным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники выкладывают на блюдо и поливают фруктовым соусом.

Сырники с ягодным соусом

Для сырников:
- 800 г творога
- 2 яйца
- 50 г муки
- 60 г сахара
- 2 г ванильного сахара
- 70 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Для соуса:
- 300 г клубники
- 200 г ежевики
- 60 г сахара
- 50 г муки

Творог протирают сквозь сито, добавляют к нему яйца, муку (30 г), сахар, ванильный сахар и соль, тесто тщательно перемешивают.

Затем формуют из него сырники, обваливают их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления соуса ягоды выкладывают в сотейник, добавляют сахар, доводят до кипения, снимают с огня, охлаждают, а затем взбивают с помощью блендера.

Полученную массу вновь выливают в сотейник, всыпают муку, перемешивают и прогревают на слабом огне.

Готовый соус охлаждают и протирают сквозь сито.

Перед подачей на стол сырники выкладывают на блюдо и поливают соусом.

Сырники с клубничным соусом

Для сырников:
- ♦ 900 г творога
- ♦ 2 яйца
- ♦ 50 г сахара
- ♦ 2 г ванильного сахара
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 500 г муки
- ♦ 100 мл растительного масла
- ♦ Соль по вкусу

Для соуса:
- ♦ 500 г клубники
- ♦ 250 г сахара

Творог протирают сквозь сито, добавляют яйца, сахар, муку (400 г), соль и ванильный сахар. Массу тщательно перемешивают.

Мягкое творожное тесто делят на небольшие порции с помощью чайной ложки. Каждую порцию теста выкладывают на доску, обильно посыпанную оставшейся мукой, ножом придают приплюснутую форму и обваливают со всех сторон в муке.

На сковороде растапливают сливочное масло, смешивают его с растительным и разогревают. Сырники обжаривают с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления мармелада клубнику моют, обсушивают, нарезают небольшими ломтиками, выкладывают в сотейник, засыпают сахаром, вливают немного горячей воды, доводят до кипения и варят на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет. При этом необходимо периодически снимать образующуюся на поверхности пену.

На стол сырники подают горячими, полив их клубничным соусом.

Сырники с апельсиновым соусом

Для сырников:
- ♦ 200 г творога
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 40 г сахара
- ♦ 80 г муки
- ♦ 40 мл растительного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для мармелада:
- ♦ 2 апельсина
- ♦ 150 г сахара

Яйцо растирают с сахаром и солью. Творог протирают сквозь сито, соединяют с яйцом, мукой (50 г), содой, погашенной уксусом, и тщательно вымешивают тесто.

Формуют из него сырники, обваливают их в оставшейся муке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления мармелада апельсины моют, чистят, разделяют на дольки, нарезают ломтиками, смешивают с сахаром, перекладывают в сотейник, добавляют немного горячей воды и варят до готовности, периодически удаляя образующуюся пену.

На стол сырники подают горячими, полив их апельсиновым мармеладом.

Сырники с кремом из сметаны и сахара

- 200 г творога
- 200 мл кефира
- 2 яйца
- 150 г пшеничной муки
- 100 г сахара
- 50 мл растительного масла
- 50 г сливочного масла
- 100 г сметаны
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром (10 г), солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте. Формуют из него сырники и обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления крема сметану взбивают с оставшимся сахаром.

Перед подачей на стол сырники выкладывают на блюдо и смазывают кремом.

Сырники томатные

- 300 г творога
- 400 г помидоров
- 150 г сметаны
- 200 г муки
- 3 яйца
- 30 г кетчупа
- 20 г зелени укропа
- 3 зубчика чеснока
- 5 г паприки
- 100 мл растительного масла
- 20 г манной крупы
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Помидоры моют, мелко нарезают, сливают образовавшийся сок. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты смешивают, добавляют манную крупу, сметану, яйца, 150 г муки, кетчуп, вымытый и измельченный укроп, мелко нарубленный чеснок, паприку, соль, перец и все тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники томатные с рисом

- 200 г творога
- 400 г риса
- 200 г муки
- 200 мл сливок
- 50 г сыра твердых сортов
- 100 г репчатого лука
- 500 г помидоров
- 10 г зелени петрушки
- 200 г шпика
- 120 мл растительного масла
- Мускатный орех, молотый красный перец и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку.

Рис варят до полуготовности в подсоленной воде, затем откидывают на дуршлаг, охлаждают, смешивают с творогом, добавляют сливки, тертый сыр, измельченный и обжаренный в 30 мл растительного масла лук, крупно нарезанные помидоры, измельченный шпик, 130 г муки, нарубленную зелень петрушки, мускатный орех, соль и перец. Массу тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники луковые

- 500 г творога
- 2 яичных желтка
- 1 яичный белок
- 1 луковица
- 20 г сахара
- 250 г пшеничной муки
- 170 г сметаны
- 80 мл растительного масла
- 125 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с сахаром и яичными желтками.

Лук режут полукольцами и обжаривают в растительном масле.

В творожную массу добавляют лук, муку (200 г), взбитый белок, соль и тщательно перемешивают.

Из теста формуют круглые лепешки, обваливают их в оставшейся муке и жарят на сковороде с разогретым сливочным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол сырники подают со сметаной.

Сырники луковые с зеленым перцем

- 150 г творога
- 60 г фиолетового лука
- 15 г зеленого лука
- 150 г муки
- 1 яйцо
- 30 мл соевого соуса
- 100 г сливочного масла
- Толченый зеленый перец и соль по вкусу

В муку (100 г) добавляют творог, протертый сквозь сито, 300 мл воды, яйцо, соль, перец и замешивают тесто.

Лук измельчают и добавляют в тесто. Формуют из него круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

При подаче на стол сбрызгивают их соевым соусом.

Сырники луковые с шампиньонами

- 500 г творога
- 10 г зеленого лука
- 10 г зелени петрушки
- 5 яиц
- 200 г муки
- 150 г шампиньонов
- 50 мл растительного масла
- Шафран, молотый черный перец и соль по вкусу

Зелень петрушки и зеленый лук моют и мелко нарезают. Яйца взбивают с помощью миксера. Грибы промывают, чистят и измельчают.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют к нему лук, петрушку, яйца, шафран и тщательно взбивают массу. Затем добавляют грибы, 150 г муки, соль, перец и перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники чесночные

- 150 г творога
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 150 г муки
- 10 г сахара
- 50 мл растительного масла
- 30 г сливочного масла
- 100 г сыра твердых сортов
- 2 зубчика чеснока
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Сыр нарезают ломтиками. Чеснок чистят и натирают на мелкой терке.

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают с одной стороны на сковороде с разогретым растительным маслом, переворачивают, кладут на каждый по ломтику сыра. Накрывают сковороду крышкой и жарят еще 3 минуты.

Горячие сырники выкладывают на блюдо и посыпают тертым чесноком.

Сырники свекольные

- 500 г творога
- 800 г свеклы
- 300 г манной крупы
- 500 мл молока
- 8 яиц
- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 50 г сахара
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку. Свеклу отваривают, натирают на крупной терке и смешивают с творогом.

Из манной крупы и молока варят густую кашу, охлаждают ее и смешивают с творожной массой, затем вводят яйца, добавляют 150 г муки, соль и сахар.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники свекольные с яблоками

- 500 г творога
- 2 свеклы
- 2 яблока
- 250 г муки
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 20 г сахара
- 40 г сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- 250 г сметаны
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку. Свеклу отваривают, чистят и натирают на мелкой терке. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, мякоть нарезают тонкими ломтиками.

Свеклу смешивают с мукой (200 г), яблоками, творогом, молоком, яйцами, сахаром и солью. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану.

Сырники морковные с луком-пореем

- ♦ 500 г творога
- ♦ 3 крупные моркови
- ♦ 80 г лука-порея
- ♦ 20 г манной крупы
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 200 г муки
- ♦ 20 г жира
- ♦ 60 мл растительного масла.
- ♦ Сахар и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку. Лук-порей измельчают. Морковь натирают на крупной терке.

Подготовленные овощи припускают в жире с добавлением небольшого количества воды, затем всыпают манную крупу и нагревают до тех пор, пока она не набухнет.

Морковно-луковую массу охлаждают, смешивают с творогом, яйцом, сахаром, солью и мукой (150 г). Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Подают их на стол со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Сырники морковные с манной крупой

- 400 г творога
- 200 г моркови
- 20 г сливочного масла
- 20 г манной крупы
- 50 г муки
- 60 г сахара
- 1 яйцо
- 50 мл растительного масла
- Сметана и соль по вкусу

Морковь очищают от кожицы, моют, кладут в кастрюлю, вливают немного воды, ставят на огонь, накрывают крышкой и варят до мягкости.

Охлаждают ее, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло, манную крупу и тушат, помешивая, 5 минут на слабом огне.

Творог протирают сквозь сито, добавляют морковную массу, соль, муку (30 г), сахар, яйцо, перемешивают, формуют сырники, обваливают их в оставшейся муке, а затем обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования румяной корочки.

На стол сырники подают горячими, полив сметаной.

Сырники морковные с сыром

- 500 г творога
- 3 крупные моркови
- 20 г манной крупы
- 1 яйцо
- 10 г сахара
- 100 г тертого сыра твердых сортов
- 170 г муки
- 20 г жира
- 60 мл растительного масла

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку. Морковь чистят, моют, натирают на крупной терке и припускают в жире с добавлением небольшого количества воды. Затем всыпают манную крупу и нагревают до тех пор, пока она не набухнет.

Морковную массу охлаждают, смешивают с творогом, яйцом, сыром, сахаром и мукой (120 г). Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол их подают со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Сырники морковные со сметаной

- 250 г творога
- 400 г моркови
- 150 г манной крупы
- 600 мл молока
- 3 яйца
- 200 г муки
- 100 г сметаны
- 50 г сахара
- 100 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Морковь очищают, нарезают кусочками, выкладывают в кастрюлю, заливают водой так, чтобы она едва прикрывала корнеплоды, и варят до готовности, после чего откидывают на дуршлаг, остужают и пропускают через мясорубку.

На молоке варят густую манную кашу, охлаждают ее, добавляют морковь, творог, протертый сквозь сито, яйца, соль, сахар, муку (150 г) и тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники слегка охлаждают, выкладывают на блюдо и подают на стол со сметаной.

Сырники морковные с овсяными хлопьями

- 150 г творога
- 200 г моркови
- 200 г овсяных хлопьев
- 200 мл молока
- 100 г муки
- 3 яйца
- 100 г сметаны
- 40 г сахара
- 3 г корицы
- 70 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Морковь чистят, моют, натирают на мелкой терке.

Овсяные хлопья заливают молоком, дают набухнуть, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, яичные желтки, соль, половину сахара, тертую морковь, взбитые белки и все тщательно перемешивают. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол поливают их сметаной, смешанной с корицей и оставшимся сахаром.

Сырники морковные с рисом

- 250 г творога
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- 3 моркови
- 100 г риса
- 200 г муки
- 400 мл молока
- 100 г сахара
- 100 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Морковь очищают, натирают на крупной терке, а затем тушат с добавлением 20 г сливочного масла в течение 5 минут, помешивая.

Рис промывают, заливают холодным молоком, добавляют 30 г сливочного масла и 20 г сахара, перемешивают и варят в закрытой посуде в течение 20 минут. Готовую кашу охлаждают.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с оставшимся сахаром и яичными желтками.

Соединяют творог, морковь и рис, перемешивают, вводят белки, взбитые с помощью миксера, подсыпают муку (150 г) и осторожно размешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники выкладывают на блюдо и поливают оставшимся растопленным сливочным маслом.

Сырники морковные с топинамбуром

- 150 г творога
- 200 г топинамбура
- 500 г моркови
- 2 яйца
- 150 г муки
- 100 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Топинамбур и морковь моют, чистят, натирают на мелкой терке, добавляют яйца, 100 г муки и соль. Массу тщательно перемешивают. Из полученного теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. На стол их можно подать со сметаной или сырным соусом.

Сырники капустные

- 400 г творога
- 200 г манной крупы
- 150 г стручков гороха
- 2 яйца
- 1 сладкий перец
- 1 луковица
- 2 кольраби
- 200 г моркови
- 200 г цукини
- 5 г горчицы
- 50 мл овощного бульона
- 30 мл лимонного сока
- 50 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито. Лук чистят, шинкуют, смешивают с творогом, манной крупой, яйцами, солью, перцем и оставляют на 30 минут. Стручки гороха, кольраби, морковь, цукини и сладкий перец мелко режут и бланшируют порциями в подсоленной воде в течение 4 минут. Затем помещают овощи под холодную воду и откидывают на дуршлаг.

Для приготовления маринада смешивают горчицу, бульон, лимонный сок, соль, перец и растительное масло. Выкладывают в него овощи и оставляют на 25 минут.

Из творожного теста формуют сырники и обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до появления золотистой корочки.

Готовые сырники выкладывают на маринованные овощи.

Сырники капустные с кальмарами

- 200 г творога
- 800 г белокочанной капусты
- 500 г кальмаров
- 400 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 150 г муки
- 3 луковицы
- 3 яйца
- 70 мл растительного масла
- 200 г сметаны
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Капусту мелко режут, опускают в кипяток и откидывают на дуршлаг. Затем перекладывают ее в сотейник, добавляют сливочное масло, 100 мл горячего молока, соль, перец и тушат до готовности.

Кальмары промывают, опускают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 3 минут. Репчатый лук чистят, моют, режут тонкими полукольцами и обжаривают в растительном масле (20 мл).

Вареные кальмары пропускают через мясорубку, смешивают с капустой, добавляют лук, растертые с солью яичные желтки, разведенную молоком до консистенции жидкой сметаны муку (100 г) и все тщательно перемешивают. Затем в массу осторожно вводят предварительно охлажденные и взбитые яичные белки и творог, протертый сквозь сито.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке. Сырники обжаривают на сковороде с оставшимся растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол их подают горячими со сметаной.

Сырники капустные со сметанным соусом

- 150 г творога
- 150 мл молока
- 800 г кольраби
- 200 г муки
- 2 яйца
- 60 г сливочного масла
- 150 г сметаны
- 15 г зелени петрушки и укропа
- Сахар и соль по вкусу

Кольраби чистят, моют, натирают на крупной терке, добавляют творог, протертый сквозь сито, просеянную муку, молоко, яйца, сахар, соль и все тщательно перемешивают до образования однородной массы.

Выкладывают тесто с помощью столовой ложки на сковороду с разогретым сливочным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Зелень петрушки и укропа измельчают, смешивают со сметаной и взбивают с помощью вилки.

Перед подачей на стол сырники поливают сметанным соусом.

Сырники капустные с острым сыром

- 200 г творога
- 200 г цветной капусты
- 200 г муки
- 2 яйца
- 200 г острого сыра твердых сортов
- 100 мл растительного масла
- 100 г сметаны
- Соль по вкусу

Цветную капусту отваривают в подсоленной воде, разбирают на соцветия, мелко нарезают, добавляют натертый на терке сыр, яйца, протертый сквозь сито творог, 150 г муки и соль. Массу тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

На стол сырники подают горячими со сметаной.

Сырники капустные с плавленым сыром

Для сырников:
- ♦ 200 г творога
- ♦ 800 г брокколи
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ 100 г плавленого сыра
- ♦ 200 г муки
- ♦ 150 г сметаны
- ♦ 4 яйца
- ♦ 3 г мускатного ореха
- ♦ 100 мл растительного масла
- ♦ 30 г манной крупы
- ♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Для соуса:
- ♦ 25 г сливочного масла
- ♦ 10 г муки
- ♦ 100 мл сливок 20 % жирности
- ♦ 1 г мускатного ореха
- ♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Брокколи моют, обсушивают, измельчают, выкладывают в миску, добавляют растопленное сливочное масло, сыр, сметану, творог, протертый сквозь сито, яйца, 150 г муки, манную крупу и молотый мускатный орех.

Ингредиенты тщательно перемешивают до получения однородной массы, солят и перчат.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления соуса сливочное масло растапливают в небольшой кастрюле, добавляют муку и размешивают до получения однородной массы. Затем вливают сливки и варят до тех пор, пока соус не загустеет, после чего добавляют соль, перец и мускатный орех.

Сырники слегка охлаждают, выкладывают на блюдо и поливают приготовленным соусом.

Сырники капустные с грибным соусом

- 150 г творога
- 200 г пекинской капусты
- 200 г муки
- 1 яйцо
- 60 мл растительного масла
- 70 мл грибного соуса
- 150 г сметаны
- Соль по вкусу

Капусту нарезают, добавляют яйцо, творог, протертый сквозь сито, грибной соус, все взбивают с помощью блендера, добавляют 150 г муки и тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

На стол сырники подают горячими со сметаной.

Сырники тыквенные с изюмом

- 150 г творога
- 500 г тыквы
- 150 г муки
- 2 яйца
- 50 г изюма без косточки
- 100 мл кефира
- 10 г сахара
- 100 мл растительного масла
- 3 г соли

Тыкву моют, очищают от кожуры и семян, мякоть натирают на крупной терке. Из тыквы, распаренного изюма, 100 г муки, яиц, кефира, сахара и соли замешивают тесто, добавляют творог, протертый сквозь сито.

Из теста формуют круглые лепешки, обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Подать на стол их можно со сметаной, вареньем или жидким медом.

Сырники тыквенные с тмином

- 500 г творога
- 100 г тыквы
- 200 г манной крупы
- 400 мл молока
- 100 г муки
- 4 яйца
- 200 г сахара
- 80 г топленого сливочного масла
- 2 г тмина
- Соль по вкусу

В кастрюлю вливают молоко, доводят до кипения, всыпают манную крупу и варят вязкую кашу. Затем охлаждают ее.

Мякоть тыквы нарезают небольшими кусочками и жарят на сковороде с разогретым топленым маслом (30 г) до готовности. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, соединяют с манной кашей и тыквой, добавляют яйца, сахар, 50 г муки, соль, тмин и все тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с оставшимся маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники тыквенные с апельсиновым кремом

Для сырников:
- 900 г творога
- 150 г сахара
- 4 яйца
- 60 г картофельного крахмала
- 100 г сливочного масла
- 100 г тыквы
- 200 г муки
- 5 г корицы
- 3 г ванильного сахара
- 120 мл растительного масла

Для апельсинового крема:
- 2 апельсина
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 10 г кукурузного крахмала
- 150 г сахара

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с сахаром, добавляют растопленное сливочное масло, яйца, картофельный крахмал, ванильный сахар и хорошо перемешивают до однородного состояния.

Тыкву очищают, нарезают мелкими кубиками, смешивают с творожной массой, подсыпают муку (150 г), добавляют корицу.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления крема из апельсинов отжимают сок. Размягченное сливочное масло смешивают с сахаром, измельченной апельсиновой цедрой по вкусу и яйцами.

В полученную смесь добавляют кукурузный крахмал, апельсиновый сок и варят крем на слабом огне до тех пор, пока он не загустеет.

Готовый крем выкладывают на слегка охлажденные сырники.

Сырники кабачковые с кайенским перцем

- 150 г творога
- 2 кабачка
- 150 г муки
- 2 яйца
- 100 мл растительного масла
- Молотый кайенский перец и соль по вкусу

Кабачки моют, очищают от кожицы и семян, затем пропускают через мясорубку. Смешивают полученную массу с мукой (100 г), яйцами, молотым перцем и солью, добавляют творог, протертый сквозь сито.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Подать на стол их можно со сметаной или майонезом.

Сырники кабачковые с миндалем и брынзой

- 300 г творога
- 800 г кабачков
- 200 г муки
- 250 г брынзы
- 4 яйца
- 50 г сливочного масла
- 100 г молотого миндаля
- 100 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Кабачки очищают и натирают на мелкой терке, затем массу отжимают. Брынзу измельчают.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют к кабачковой смеси вместе с брынзой, тщательно перемешивают.

Яйца взбивают с помощью миксера, вводят их в приготовленную массу, добавляют размягченное сливочное масло, миндаль, 150 г муки, соль и перец.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники кабачковые с луком и сладким перцем

- 200 г творога
- 200 г цукини
- 100 г сливочного масла
- 250 мл жирных сливок
- 150 г манной крупы
- 2 яичных желтка
- 2 сладких перца
- 100 мл овощного бульона
- 1 луковица
- Паприка, молотый черный перец и соль по вкусу

Цукини моют, очищают, мелко нарезают, выкладывают на сковороду с разогретым сливочным маслом (20 г) и тушат до готовности, затем охлаждают.

Творог протирают сквозь сито, смешивают со сливками (100 мл), манной крупой и желтками, добавляют цукини, соль и перец.

Тесто оставляют на 8 часов. Затем формуют из него сырники и обжаривают их на сковороде в разогретом сливочном масле (60 г) с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления соуса сладкий перец режут кубиками. Лук шинкуют и пассеруют в оставшемся масле, добавляют сладкий перец, тушат до готовности, затем вливают бульон и всыпают молотую паприку, соль и перец. Соус варят 5 минут, после чего добавляют в него оставшиеся сливки.

На стол сырники подают горячими с соусом.

Сырники картофельные с редисом

- 150 г творога
- 150 мл молока
- 400 г редиса
- 250 г картофеля
- 120 г моркови
- 120 г муки
- 2 яйца
- 20 г сахара
- 8 г соды
- 40 г сливочного масла
- 70 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Картофель и морковь моют, варят до готовности, чистят и пропускают через мясорубку вместе с редисом.

Яйца растирают с сахаром, постепенно вливают молоко, добавляют творог, протертый сквозь сито, 70 г муки, соль и соду. Эту смесь быстро соединяют с овощным пюре и взбивают с помощью блендера.

Из теста формуют небольшие круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

На стол их подают, полив растопленным сливочным маслом.

Сырники картофельные с черным перцем

- 150 г творога
- 4 крупных клубня картофеля
- 1 яйцо
- 100 мл кефира
- 200 г муки
- 100 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Картофель чистят, моют, натирают на крупной терке, смешивают с яйцом, кефиром, мукой (150 г), солью и перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Подать на стол их можно со сметаной, майонезом или сырным соусом.

Сырники картофельные с белым перцем

- 300 г творога
- 200 г картофеля
- 1 яйцо
- 70 г муки
- 50 мл растительного масла
- Сметана, молотый белый перец и соль по вкусу

Картофель чистят, отваривают в подсоленной воде, разминают до состояния пюре и охлаждают.

Творог протирают сквозь сито, соединяют с картофельным пюре, яйцом и мукой, добавляют соль и белый перец.

Тесто тщательно вымешивают. Мокрыми руками формуют из него сырники и обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. На стол сырники подают со сметаной.

Сырники картофельные с овсяными хлопьями

- 200 г творога
- 200 г картофеля
- 100 мл молока
- 1 яйцо
- 100 г овсяных хлопьев
- 200 г муки
- 60 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Картофель очищают и варят до готовности в подсоленной воде, затем разминают его, добавив подогретое молоко.

Остывшее картофельное пюре смешивают с творогом, протертым сквозь сито, добавляют яйцо, муку (150 г), соль и овсяные хлопья.

Тесто тщательно вымешивают, скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники картофельные с зеленью укропа

- ♦ 200 г творога
- ♦ 700 г картофеля
- ♦ 100 г муки
- ♦ 70 мл растительного масла
- ♦ 2 г соды
- ♦ 50 г сливочного масла или 70 г сметаны
- ♦ 15 г зелени укропа
- ♦ Соль по вкусу

Картофель чистят, моют, натирают на крупной терке, соединяют с половиной муки, творогом, протертым сквозь сито, солью, содой и перемешивают.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Подают их на стол, полив растопленным сливочным маслом или сметаной и посыпав измельченной зеленью укропа.

Сырники картофельные с фенхелем

- 500 г творога
- 2 стебля фенхеля
- 5 яиц
- 100 г картофельной муки
- 50 г сливочного масла
- 10 г зелени кинзы
- 60 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Стебли фенхеля моют, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности на слабом огне, затем откидывают на дуршлаг, остужают и разминают.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют к нему пюре из фенхеля, яйца (2 штуки), сваренные вкрутую и измельченные, картофельную муку (70 г), растопленное сливочное масло, мелко нарезанную зелень кинзы.

Массу тщательно перемешивают, вбивают в нее оставшиеся сырые яйца, добавляют соль и перец.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники картофельные с морской капустой

- 600 г творога
- 400 г картофеля
- 100 г отварной морской капусты
- 2 яйца
- 50 г муки
- 50 мл растительного масла
- 100 г сметаны
- Соль по вкусу

Картофель чистят, отваривают в подсоленной воде и разминают до состояния пюре. Творог протирают сквозь сито, соединяют с картофелем, добавляют яйца, измельченную морскую капусту, муку (20 г) и соль. Тесто тщательно перемешивают.

Из приготовленной массы формуют сырники и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования румяной корочки, а затем помещают на несколько минут в разогретую духовку.

При подаче на стол сырники поливают сметаной.

Сырники картофельные с изюмом

- 800 г картофеля
- 500 г творога
- 50 г изюма
- 1 яйцо
- 70 мл растительного масла
- 200 г муки
- 100 г сметаны
- 20 г сахара
- Соль по вкусу

Картофель чистят, отваривают в подсоленной воде и разминают до состояния пюре. Творог протирают сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединяют с яйцом, мукой (150 г) и распаренным изюмом, добавляют сахар и соль. Тесто тщательно перемешивают.

Из приготовленной массы формуют сырники, обваливают их в оставшейся муке, обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования румяной корочки. Перед подачей на стол сырники поливают сметаной.

Сырники со сладким перцем

- 150 г творога
- 300 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 40 мл растительного масла
- 100 г сливочного масла
- 200 г сладкого перца
- Соль по вкусу

В муку при постоянном помешивании вливают тонкой струйкой 200 мл теплой соленой воды, затем вводят яйца.

Тщательно взбивают тесто веселкой, добавляют творог, протертый сквозь сито, нарезанный небольшими кубиками сладкий перец и перемешивают. Формуют сырники и обжаривают их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники поливают растопленным сливочным маслом.

Сырники с баклажаном

- 200 г творога
- 1 баклажан
- 150 мл растительного масла
- 6 помидоров
- 150 г сыра твердых сортов
- 10 г зелени петрушки
- 200 г муки
- 10 г базилика
- 1 лимон
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Баклажан моют, нарезают тонкими кружочками, обжаривают их с двух сторон в 30 мл растительного масла до образования румяной корочки.

Помидоры моют, нарезают тонкими ломтиками. Так же тонко нарезают сыр. 50 мл растительного масла взбивают, добавляют измельченную зелень петрушки и базилика, натертую на мелкой терке лимонную цедру, 20 мл лимонного сока, соль и перец. Смешивают все подготовленные ингредиенты.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют к приготовленной массе, подсыпают 150 г муки и тщательно вымешивают. Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом (50 мл) с обеих сторон до образования золотистой корочки. На стол сырники подают горячими.

Сырники с артишоками

- 200 г творога
- 12 артишоков
- 200 мл сливок
- 100 г йогурта
- 4 яйца
- 100 г сыра твердых сортов
- 10 г сахара
- 1 кубик грибного бульона
- 100 г сливочного масла
- 1 луковица
- 200 г муки
- 100 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Артишоки отваривают в подсоленной воде, затем очищают от листьев и волокон. Затем мелко их нарезают, добавляют сливки, йогурт, взбитые яйца, растертый в порошок кубик бульона, творог, протертый сквозь сито, измельченный сыр, сахар, 150 г муки, соль, перец и тщательно перемешивают.

Лук мелко нарезают, обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом (30 г), затем охлаждают, добавляют к творожной смеси и снова перемешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол поливают оставшимся растопленным сливочным маслом.

Сырники с репой

- ♦ 200 г творога
- ♦ 200 г муки
- ♦ 500 г топинамбура
- ♦ 50 мл молока
- ♦ 100 мл растительного масла
- ♦ 2 яйца
- ♦ Соль по вкусу

Репу очищают, натирают на крупной терке и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом (40 мл). Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку.

Яйца взбивают с молоком, смешивают с обжаренным топинамбуром и творогом, добавляют муку (150 г) и соль.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом (60 мл) с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают.

Сырники со шпинатом

- ♦ 500 г творога
- ♦ 3 яйца
- ♦ 100 г муки
- ♦ 100 г сыра твердых сортов
- ♦ 400 г шпината
- ♦ 70 мл растительного масла
- ♦ Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают его с яйцами и 50 г муки, добавляют сыр, натертый на мелкой терке, и соль.

Шпинат промывают, обсушивают, мелко нарезают и смешивают с творожной массой.

Тесто тщательно вымешивают, скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники с зеленью

- 500 г творога
- 2 яйца
- 40 г сахара
- 60 г муки
- 10 г укропа
- 10 г зелени петрушки
- 10 г рукколы
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют яйца, муку, соль и сахар. Зелень мелко рубят и всыпают в творожную массу.

Тесто тщательно перемешивают, формуют из него сырники и жарят их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с зеленью петрушки и оливками

- 250 г творога
- 4 яйца
- 200 г муки
- 30 г зелени петрушки
- 60 г оливок без косточки
- 30 г манной крупы
- 60 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Зелень петрушки моют, обсушивают и мелко нарезают. Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку и взбивают с яйцами, затем добавляют 150 г муки, измельченную петрушку, нарезанные кольцами оливки, манную крупу, соль, перец и тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники с базиликом и кедровыми орешками

- 400 г творога
- 1 яйцо,
- 15 г листьев базилика
- 50 г очищенных кедровых орешков
- 100 мл оливкового масла
- 50 г муки
- 50 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Кедровые орешки вместе с листьями базилика, оливковым маслом, перцем, солью, помещают в чашу блендера и измельчают до однородного состояния.

Творог протирают сквозь сито, соединяют с полученной массой, добавляют яйцо и перемешивают до однородного состояния.

Из теста формуют сырники диаметром 6 см и толщиной 1 см и обваливают их в муке.

Изделия жарят на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с проростками пшеницы

- 150 г творога
- 100 г проростков пшеницы
- 250 мл кефира
- 30 г сливочного масла
- 2 яйца
- 100 г пшеничной муки
- 50 мл растительного масла
- 50 г сметаны
- Сода на кончике ножа
- Сахар и соль по вкусу

Проростки пшеницы пропускают через мясорубку, заливают 200 мл кипящей воды, варят в течение 3 минут, добавляют соль, сахар и варят, помешивая, на слабом огне в течение еще 3 минут.

Кашу охлаждают, добавляют творог, протертый сквозь сито, растопленное сливочное масло, взбитые с содой яйца, кефир, муку. Тесто перемешивают и оставляют в теплом месте на 10 минут.

Изделия из него выкладывают на разогретую сковороду и жарят в растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

Сырники с кукурузой

- ♦ 200 г творога
- ♦ 200 г консервированной кукурузы
- ♦ 100 г вермишели
- ♦ 100 г сыра твердых сортов
- ♦ 50 г сметаны
- ♦ 10 г зеленого лука
- ♦ 200 г кукурузной муки
- ♦ 250 мл сливок
- ♦ 3 яйца
- ♦ 60 мл растительного масла
- ♦ Горчица, молотый черный перец и соль по вкусу

Кукурузу откидывают на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Вермишель отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, охлаждают и добавляют к кукурузе.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с кукурузой и вермишелью, добавляют сметану, тертый сыр, измельченный зеленый лук, 150 г муки, горчицу, соль, перец и все тщательно перемешивают.

Сливки взбивают с яйцами, вливают в творожную смесь и еще раз перемешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками, обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек, и обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают.

Сырники со свининой и чесноком

- 150 г творога
- 200 г мякоти свинины
- 150 г муки
- 20 г майонеза
- 10 мл столового уксуса
- 2 яйца
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 60 мл растительного масла
- 10 г зелени укропа
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо промывают и мелко нарезают. Лук и чеснок измельчают.

Мясо смешивают с луком, чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 1 час, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (100 г).

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью укропа.

Сырники со свининой и брюссельской капустой

- ♦ 200 г творога
- ♦ 200 г мякоти свинины
- ♦ 100 г пшеничной муки
- ♦ 40 г майонеза
- ♦ 2 яйца
- ♦ 1 луковица
- ♦ 60 мл растительного масла
- ♦ 100 г брюссельской капусты
- ♦ 15 г горчичного соуса
- ♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо промывают и мелко нарезают. Лук шинкуют. Капусту измельчают, выкладывают в дуршлаг и обдают кипятком.

Свинину смешивают с луком, майонезом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, 70 г муки и измельченную капусту.

Из теста формуют небольшие круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол смазывают их горчичным соусом.

Сырники со свининой, телятиной и тмином

- 250 г творога
- 100 г мякоти свинины
- 150 г мякоти телятины
- 150 г ржаной муки
- 20 г майонеза
- 10 мл столового уксуса
- 2 яйца
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 60 мл растительного масла
- 10 г зелени кинзы
- 5 г молотого тмина
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Телятину и свинину промывают и мелко нарезают. Лук и чеснок измельчают.

Подготовленные ингредиенты соединяют с чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, муку (100 г) и тмин.

Из теста формуют небольшие круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Готовое блюдо посыпают мелко нарубленной зеленью кинзы.

Сырники со свининой и арахисом

- 200 г творога
- 700 г мякоти свинины
- 2 луковицы
- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 50 г изюма
- 50 г чернослива
- 50 г очищенного арахиса
- 150 мл растительного масла
- Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Мясо моют, обсушивают, мелко нарезают, обжаривают на сковороде с растопленным сливочным маслом вместе с мелко нарезанным луком, солят и перчат.

Подготовленные ингредиенты соединяют с очищенным арахисом, промытым изюмом, измельченным черносливом, 150 г муки, творогом, протертый сквозь сито, и все тщательно перемешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают.

Сырники с ветчиной и лисичками

- 250 г творога
- 100 мл растительного масла
- 1 луковица
- 120 г лисичек
- 2 яйца
- 50 г ветчины
- 100 г муки
- Мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу

Лук мелко нарезают, выкладывают на сковороду с разогретым растительным маслом (30 мл) и пассеруют. Грибы измельчают, добавляют к луку и обжаривают в течение 3 минут.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с яйцами, добавляют мелко нарезанную ветчину, охлажденные грибы, мускатный орех, 50 г муки, перец и соль.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол сырники слегка охлаждают.

Сырники с телятиной

- ♦ 200 г творога
- ♦ 200 г мякоти телятины
- ♦ 100 г пшеничной муки
- ♦ 20 г майонеза
- ♦ 2 яйца
- ♦ 1 луковица
- ♦ 50 мл растительного масла
- ♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо промывают и мелко режут. Лук шинкуют.

Мясо смешивают с луком, майонезом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (50 г).

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с телятиной и куриной печенью

- 200 г творога
- 200 г мякоти телятины
- 100 г мякоти свинины
- 50 г говяжьей печени
- 100 г куриной печени
- 2 луковицы
- 2 моркови
- 10 мл столового уксуса
- 20 г майонеза
- 2 яйца
- 100 г муки
- 70 мл растительного масла
- 10 г зелени укропа
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо и печень промывают и мелко режут. Лук шинкуют. Морковь натирают на крупной терке. Зелень укропа моют и измельчают.

Печень и мясо смешивают с морковью, луком, зеленью укропа, майонезом, яйцами, уксусом, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (70 г).

Из полученного теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с телятиной и острым сыром

- 150 г творога
- 200 г мякоти телятины
- 100 г муки
- 30 г майонеза
- 2 яйца
- 1 луковица
- 60 мл растительного масла
- 100 г острого сыра твердых сортов
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо промывают и мелко нарезают. Лук шинкуют. Сыр натирают на крупной терке.

Говядину смешивают с луком, майонезом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, 70 г муки и сыр.

Из теста формуют небольшие круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с телятиной и луком-пореем

- 200 г творога
- 400 г мякоти говядины
- 300 г муки
- 160 г лука-порея
- 1 яйцо
- 100 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Лук-порей мелко нарезают, выкладывают в сотейник с разогретым растительным маслом (20 мл) и пассеруют в течение 5 минут.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, смешивают с луком, добавляют мелко нарезанную говядину, яйцо, соль и немного кипяченой воды.

Массу перемешивают и тушат до готовности, после чего охлаждают, добавляют муку (230 г) и вымешивают тесто, которое скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом (80 мл) с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают.

Сырники с телятиной и сливами

- 500 г творога
- 900 г слив
- 100 г сливочного масла
- 300 г муки
- 2 луковицы
- 250 мл красного сладкого вина
- 50 г меда
- 400 г фарша из телятины
- 3 яйца
- 120 мл растительного масла
- Корица, молотый черный перец и соль по вкусу

Сливы моют, заливают кипятком и оставляют на 15 минут, после чего откидывают на дуршлаг и удаляют косточки. Мякоть измельчают, выкладывают в разогретый сотейник с рубленым луком и сливочным маслом, перемешивают и жарят еще 5 минут.

Добавляют вино, мед, корицу, перемешивают и варят на среднем огне 20 минут, затем охлаждают.

Творог протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку, добавляют к нему фарш, сливовую массу, 230 г муки, яйца, соль, перец и тщательно перемешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники с телятиной и луком-шалотом

- 150 г творога
- 400 г лука-шалота
- 300 г муки
- 2 клубня картофеля
- 400 г фарша из говядины
- 3 яйца
- 3 зубчика чеснока
- 100 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Лук-шалот мелко нарезают, заливают кипятком и оставляют на 20 минут.

Картофель очищают, моют, варят в подсоленной воде до готовности, затем разминают в пюре.

Лук-шалот отжимают, добавляют к нему картофельное пюре, мясной фарш, творог, протертый сквозь сито, яйца, муку (230 г), измельченный чеснок, соль, перец и перемешивают до получения однородной массы.

Готовое тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают.

Сырники с бараниной, черным перцем и чесноком

- 150 г творога
- 200 г мякоти баранины
- 100 г панировочных сухарей
- 20 г сливочного масла
- 10 мл лимонного сока
- 2 яйца
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл растительного масла
- 10 г зелени петрушки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо промывают и мелко нарезают. Лук и чеснок измельчают. Подготовленные ингредиенты соединяют с чесноком, растопленным сливочным маслом, лимонным соком, яйцами, солью, перцем и оставляют на 2 часа, после чего добавляют творог, протертый сквозь сито, и панировочные сухари (70 г).

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшихся панировочных сухарях.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью петрушки.

Сырники с мясом кролика и зеленью укропа

- ♦ 200 г творога
- ♦ 200 г мяса кролика
- ♦ 100 г муки
- ♦ 20 г майонеза
- ♦ 20 мл столового уксуса
- ♦ 2 яйца
- ♦ 2 луковицы
- ♦ 1 зубчик чеснока 60 мл растительного масла 10 г зелени укропа Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо кролика промывают, мелко нарезают, смешивают его с измельченными луком и чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 3 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и 70 г муки.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники выкладывают на блюдо и посыпают мелко нарубленной зеленью укропа.

Сырники с мясом индейки и гуся

- 250 г творога
- 150 г филе индейки
- 100 г филе гуся
- 200 г говяжьей печени
- 50 г гусиной печени
- 2 луковицы
- 20 мл столового уксуса
- 40 г майонеза
- 2 яйца
- 100 г пшеничной муки
- 70 мл растительного масла
- 10 г зелени петрушки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо и печень промывают и мелко режут. Лук шинкуют. Зелень петрушки моют и измельчают.

Печень и мясо смешивают с луком, зеленью петрушки, майонезом, яйцами, уксусом, солью и перцем, оставляют на 2 часа, добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (70 г).

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с мясом утки и рукколой

- 150 г творога
- 300 г филе утки
- 120 г пшеничной муки
- 20 г майонеза
- 10 мл столового уксуса
- 2 яйца
- 2 луковицы
- 60 мл растительного масла
- 10 г рукколы
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе утки промывают, мелко нарезают, смешивают с измельченным луком, майонезом, уксусом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (70 г). Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной рукколой.

Сырники с мясом гуся и зеленью

- 150 г творога
- 300 г филе гуся
- 100 г муки
- 20 г майонеза
- 10 мл столового уксуса
- 2 яйца
- 2 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 60 мл растительного масла
- 10 г зелени укропа
- 10 г зелени петрушки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе гуся промывают и мелко нарезают. Лук и чеснок измельчают.

Мясо смешивают с луком, чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и 70 г муки.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Сырники с мясом курицы и луком

- 150 г творога
- 300 г филе курицы
- 150 г муки
- 20 г майонеза
- 10 мл лимонного сока
- 2 яйца
- 1 луковица
- 50 мл растительного масла
- 10 г зелени петрушки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе курицы промывают и мелко нарезают.

Лук шинкуют. Подготовленные ингредиенты соединяют с майонезом, лимонным соком, яйцами, солью, перцем и оставляют на 1 час.

В полученную массу добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (100 г). Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью петрушки.

Сырники с мясом курицы и зеленью

- 150 г творога
- 200 г филе курицы
- 100 г пшеничной муки
- 20 г майонеза
- 10 мл столового уксуса
- 2 яйца
- 1 луковица
- 50 мл растительного масла
- 2 моркови
- 10 г зелени укропа
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе курицы промывают и мелко нарезают. Лук шинкуют. Морковь натирают на крупной терке.

Курицу смешивают с луком, майонезом, уксусом, морковью, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и 70 г муки.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью укропа.

Сырники с мясом курицы и картофелем

- 150 г творога
- 300 г филе курицы
- 100 г пшеничной муки
- 30 г майонеза
- 10 мл столового уксуса
- 2 яйца
- 1 луковица
- 70 мл растительного масла
- 2 клубня картофеля
- 10 г зелени петрушки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе курицы промывают и пропускают через мясорубку. Лук шинкуют. Картофель натирают на крупной терке.

Фарш смешивают с луком, майонезом, уксусом, картофелем, яйцами, солью, перцем, оставляют на 1 час, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (70 г).

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью петрушки.

Сырники с мясом курицы и телятиной

- 150 г творога
- 200 г филе курицы
- 100 г мякоти телятины
- 100 г панировочных сухарей
- 50 г муки
- 40 г майонеза
- 10 мл лимонного сока
- 2 яйца
- 1 луковица
- 60 мл растительного масла
- 10 г зелени кинзы
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе курицы мелко нарезают. Говядину промывают, пропускают через мясорубку, смешивают с филе курицы, измельченным луком, майонезом, лимонным соком, яйцами, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и панировочные сухари. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью кинзы.

Сырники с мясом курицы и оливками

- 150 г творога
- 300 г филе курицы
- 10 оливок без косточки
- 100 г панировочных сухарей
- 20 г майонеза
- 2 яйца
- 1 луковица
- 60 мл растительного масла
- 50 г муки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе курицы промывают и мелко нарезают. Смешивают его с нашинкованным луком, майонезом, яйцами, нарезанными кольцами оливками, солью, перцем, оставляют на 2 часа, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, и панировочные сухари. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с мясом курицы и эстрагоном

- 150 г творога
- 400 г белого мяса курицы
- 300 г муки
- 150 г шампиньонов
- 4 яйца
- 400 г сметаны
- 50 г сливочного масла
- 20 г зелени эстрагона
- 120 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Шампиньоны моют, измельчают, обжаривают на сковороде с разогретым сливочным маслом, затем охлаждают и смешивают с творогом, протертым сквозь сито.

Мясо курицы промывают, нарезают кубиками, солят, перчат, добавляют яйца, сметану, грибы, муку (230 г) и измельченную зелень эстрагона.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек. Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают.

Сырники с мясом курицы, рисом и луком

- 150 г творога
- 300 г вареного риса
- 300 г сыра твердых сортов
- 250 г белого мяса курицы
- 300 мл молока
- 300 г муки
- 2 луковицы
- 2 яйца
- 20 г зелени кинзы
- 120 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Рис соединяют с сыром, натертым на крупной терке, измельченным куриным мясом, нашинкованным луком, творогом, протертым сквозь сито, 250 г муки, яйцами, нарубленной кинзой, молоком, солью и перцем. Массу тщательно перемешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек. Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники с мясом курицы и цветной капустой

- ♦ 200 г творога
- ♦ 400 г цветной капусты
- ♦ 200 г мяса курицы
- ♦ 300 г муки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 мл сливок
- ♦ 2 зубчика чеснока
- ♦ 130 мл растительного масла
- ♦ 100 г сыра твердых сортов
- ♦ 5 г зелени петрушки и укропа
- ♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Мясо курицы промывают, нарезают кусками, жарят до готовности на сковороде с разогретым растительным маслом (60 мл), затем измельчают и охлаждают.

Цветную капусту отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, разбирают на соцветия и слегка разминают.

Яйца взбивают со сливками, добавляют протертый сквозь сито творог, измельченный чеснок, соль, перец. Куриное мясо соединяют с капустой и творожной смесью, подсыпают муку (230 г) и тщательно перемешивают.

Тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек.

Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом (70 мл) с обеих сторон до образования золотистой корочки, после чего посыпают тертым сыром, измельченной зеленью и помещают в предварительно разогретую духовку. Запекают при температуре 150˚ С в течение 15 минут.

Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают и выкладывают на блюдо.

Сырники с мясом курицы и морепродуктами

- 200 г творога
- 200 г мяса курицы
- 200 г очищенных креветок
- 200 г мидий
- 200 г шампиньонов
- 300 г муки
- 1 луковица
- 200 г сыра твердых сортов
- 40 г майонеза
- 130 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Мидии обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом (50 мл) вместе с измельченными грибами и луком. Куриное мясо промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Сыр натирают на крупной терке. Творог пропускают через мясорубку или протирают сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют креветки, муку (230 г), соль, перец и тщательно перемешивают.

Полученное тесто скатывают в виде толстого жгута, нарезают поперек кусочками и обваливают каждый в оставшейся муке, придавая форму круглых лепешек. Изделия обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые сырники перед подачей на стол слегка охлаждают.

Сырники с телячьей печенью и белым перцем

- 150 г творога
- 300 г говяжьей печени
- 3 моркови
- 1 луковица
- 20 г майонеза
- 2 яйца
- 150 г муки
- 60 мл растительного масла
- Молотый белый перец и соль по вкусу

Телячью печень промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку. Морковь натирают на мелкой терке, лук шинкуют.

Печеночный фарш смешивают с луком, морковью, майонезом, яйцами, солью, перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (70 г).

Из теста формуют круглые лепешки, обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с телячьей печенью и кабачком

- 150 г творога
- 300 г говяжьей печени
- 1 кабачок
- 1 луковица
- 20 г майонеза
- 2 яйца
- 100 г муки
- 70 мл растительного масла
- 5 г зелени укропа
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Телячью печень промывают, удаляют пленки и мелко нарезают. Очищенный от семян кабачок натирают на мелкой терке. Лук шинкуют. Печень смешивают с луком, цукини, майонезом, яйцами, солью, перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито, и 50 г муки.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их мелко нарубленной зеленью укропа.

Сырники с телячьей печенью и зеленью

- 150 г творога
- 200 г говяжьей печени
- 1 луковица
- 20 г майонеза
- 2 яйца
- 100 г муки
- 50 мл растительного масла
- 20 г зелени укропа и петрушки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Телячью печень промывают, удаляют пленки и мелко нарезают. Лук шинкуют. Зелень укропа и петрушки моют и измельчают.

Печень смешивают с луком, майонезом, яйцами, половиной зелени, солью, перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито, и 70 г муки.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол посыпают их оставшейся зеленью.

Сырники с гусиной печенью и луком

- 150 г творога
- 300 г гусиной печени
- 2 моркови
- 1 луковица
- 30 г майонеза
- 2 яйца
- 60 мл растительного масла
- 100 г муки
- 40 г сметаны
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Гусиную печень промывают и мелко нарезают. Морковь натирают на мелкой терке. Лук шинкуют.

Печеночный фарш смешивают с луком, морковью, майонезом, яйцами, солью, перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито, и 70 г муки.

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол поливают их сметаной.

Сырники с куриной печенью и смесью перцев

- 250 г творога
- 150 г куриной печени
- 1 клубень картофеля
- 1 луковица
- 30 г майонеза
- 2 яйца
- 60 мл растительного масла
- 120 г пшеничной муки
- Молотая смесь перцев и соль по вкусу

Куриную печень промывают и мелко нарезают. Картофель натирают на мелкой терке. Лук шинкуют.

Печеночный фарш смешивают с луком, картофелем, майонезом, яйцами, солью, перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито, и муку (70 г).

Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с филе пангасиуса

- 150 г творога
- 300 г филе пангасиуса
- 15 мл лимонного сока
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 150 г муки
- 1 морковь
- 100 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Филе рыбы промывают, обсушивают, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Морковь натирают на мелкой терке и смешивают с фаршем.

В полученную массу добавляют творог, протертый сквозь сито, яйцо, 100 г муки, лимонный сок, соль, перец и все тщательно перемешивают.

Из полученного теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке со всех сторон.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Подать на стол их можно с соевым соусом, майонезом или сметаной.

Сырники с филе щуки

- 200 г творога
- 300 г филе щуки
- 1 луковица
- 10 г зелени петрушки
- 2 яйца
- 100 г муки
- 70 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Рыбное филе пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Зелень петрушки моют, обсушивают, мелко режут. Рыбный фарш смешивают с петрушкой, яйцами, мукой (50 г), солью и перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито.

Из полученного теста формуют круглые лепешки, обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Сырники с рыбными консервами

- 150 г творога
- 200 г консервированной сайры
- 1 луковица
- 1 клубень картофеля
- 2 яйца
- 100 г муки
- 70 мл растительного масла
- 10 г зелени петрушки
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Консервированную сайру тщательно разминают вилкой. Репчатый лук и картофель чистят, моют, пропускают через мясорубку.

Рыбу смешивают с овощной массой, яйцами, мукой (50 г), солью и перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито. Из теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Зелень петрушки моют, мелко режут и посыпают ею сырники перед подачей на стол.

Сырники с морепродуктами

- 150 г творога
- 150 г кальмаров
- 150 г очищенных креветок
- 15 мл лимонного сока
- 1 редька дайкон
- 100 г муки
- 2 яйца
- 100 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Кальмары промывают, чистят, опускают в кипящую подсоленную воду, варят в течение 3 минут, затем пропускают через мясорубку вместе с креветками. Дайкон натирают на крупной терке.

Кальмары смешивают с редькой, яйцами, 50 г муки, лимонным соком, солью и перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито. Из полученного теста формуют круглые лепешки и обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Подать их на стол можно с соевым соусом.

Сырники с мясом осьминогов

- 150 г творога
- 130 г отварного мяса осьминогов
- 100 г морской капусты
- 150 г муки
- 2 яйца
- 15 мл лимонного сока
- 100 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Морскую капусту мелко режут, смешивают с измельченным мясом осьминогов, мукой (100 г), яйцами, лимонным соком, солью и перцем, добавляют творог, протертый сквозь сито. Полученную массу тщательно перемешивают. Из теста формуют круглые лепешки, обваливают их в оставшейся муке.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки. Подать их на стол можно с соевым соусом.

Сырники с паштетом из телячьей печени и свинины

Для сырников:
♦ 150 г творога
♦ 200 мл молока
♦ 2 яйца
♦ 150 г пшеничной муки
♦ 10 г сахара
♦ 2 г сухих дрожжей
♦ 50 мл растительного масла
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 400 г телячьей печени
♦ 100 г свинины
♦ 50 г свиного сала
♦ 3 луковицы
♦ 2 моркови
♦ 20 г муки
♦ 2 яйца
♦ 30 мл растительного масла
♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Дрожжи смешивают с небольшим количеством молока, оставляют на 20 минут в теплом месте, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук чистят, моют и мелко режут. Печень промывают, нарезают кусочками, обваливают в муке и обжаривают в масле вместе с луком. Яйца варят вкрутую, чистят, измельчают и растирают с солью и перцем. Мясо и сало промывают, мелко режут. Морковь натирают на крупной терке.

Мясо, сало и морковь выкладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, тушат до готовности, затем пропускают через мясорубку вместе с печенью, луком и яйцами, вливают немного оставшегося от тушения соуса и перемешивают.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из телячьей печени и куриного филе

Для сырников:
- 100 г творога
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 150 г муки
- 10 г сахара
- 2 г сухих дрожжей
- 40 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Для паштета:
- 200 г телячьей печени
- 30 г топленого свиного сала
- 100 г филе курицы
- 50 г шампиньонов
- Тмин, молотый черный перец и соль по вкусу

Дрожжи смешивают с небольшим количеством молока, оставляют на 20 минут в теплом месте, добавляют творог, протертый сквозь сито, взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Выкладывают тесто столовой ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета грибы перебирают, моют и мелко режут. Печень и филе курицы промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем мелко режут и жарят на сале вместе с грибами.

Полученную массу охлаждают, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, тмин, оставшийся от жаренья жир. Готовый паштет протирают сквозь сито.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из телячьей печени и моркови

Для сырников:
♦ 100 г творога
♦ 200 мл кефира
♦ 2 яйца
♦ 150 г гречневой муки
♦ 10 г сахара
♦ 2 г сухих дрожжей
♦ 40 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 100 г отварной телячьей печени
♦ 1 луковица
♦ 20 мл оливкового масла
♦ 1 вареная морковь
♦ 50 г сливочного масла
♦ 10 г зелени петрушки
♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку, дрожжи и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 30 минут в теплом месте.

Выкладывают тесто столовой ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки. Для приготовления паштета лук шинкуют и обжаривают в оливковом масле. Морковь чистят. Печень пропускают через мясорубку вместе с морковью и луком, добавляют сливочное масло, измельченную зелень, соль и перец. Сырники смазывают печеночным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из телячьей печени и солеными огурцами

Для сырников:
♦ 100 г творога
♦ 200 мл кислого молока
♦ 2 яйца
♦ 150 г ячневой муки
♦ 10 г сахара
♦ 2 г сухих дрожжей
♦ 40 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 100 г отварной телячьей печени
♦ 1 луковица
♦ 20 мл растительного масла
♦ 1 вареная морковь
♦ 50 г сливочного масла
♦ 10 г зелени петрушки
♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения:
♦ 2 соленых огурца

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кислое молоко, ячневую муку, дрожжи и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук шинкуют и обжаривают в растительном масле. Морковь чистят. Соленые огурцы режут кружочками.

Печень пропускают через мясорубку вместе с морковью и луком, добавляют сливочное масло, измельченную зелень, соль и перец. Сырники смазывают печеночным паштетом, выкладывают на блюдо и украшают кружочками соленых огурцов.

Сырники с паштетом из телячьей печени и плавленого сыра

Для сырников:
♦ 100 г творога
♦ 200 мл молока
♦ 2 яйца
♦ 50 г пшенной муки
♦ 100 г пшеничной муки
♦ 10 г сахара
♦ 2 г сухих дрожжей
♦ 40 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 100 г отварной говяжьей печени
♦ 50 г плавленого сыра
♦ 1 луковица
♦ 20 мл оливкового масла
♦ 1 вареная морковь
♦ 50 г сливочного масла
♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения:
♦ 10 г зелени петрушки

Пшенную муку заливают 100 мл кипятка, варят в течение 10 минут, затем добавляют молоко, сахар, соль и варят еще 10 минут, после чего охлаждают. Яйца взбивают с содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, муку, дрожжи, растопленное сливочное масло, соединяют с пшенной кашей. Тесто перемешивают и оставляют на 30 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук шинкуют и обжаривают в оливковом масле. Морковь чистят. Зелень петрушки моют и измельчают. Печень пропускают через мясорубку вместе с морковью, сыром и луком, добавляют сливочное масло, соль и перец.

Сырники смазывают паштетом, выкладывают на блюдо и посыпают зеленью петрушки.

Сырники с паштетом из телячьих почек и кайенского перца

Для сырников:
♦ 150 г творога
♦ 200 мл кефира
♦ 2 яйца
♦ 150 г пшеничной муки
♦ 10 г сахара
♦ 50 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 50 г говяжьих почек
♦ 50 г говяжьих мозгов
♦ 40 г сметаны
♦ Молотый кайенский перец и соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Телячьи почки и мозги промывают. Почки вымачивают, затем вместе с мозгами отваривают их в подсоленной воде, пропускают через мясорубку, добавляют сметану, перец и тщательно перемешивают. Сырники смазывают полученным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из куриной печени и коньяка

Для сырников:
♦ 100 г творога
♦ 200 мл кефира
♦ 2 яйца
♦ 150 г муки
♦ 10 г сахара
♦ 2 г сухих дрожжей
♦ 40 мл растительного масла
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 200 г куриной печени
♦ 50 г сметаны
♦ 1 луковица
♦ 10 мл коньяка
♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Дрожжи смешивают с небольшим количеством теплой воды, оставляют на 20 минут, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, взбитые яйца, соль, сахар, кефир и муку. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук чистят, моют и шинкуют. Печень промывают, варят в течение 15 минут в подсоленной воде, охлаждают, протирают сквозь сито, перемешивают со сметаной и перчат. В паштет добавляют лук и коньяк.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из филе сазана

Для сырников:
- 100 г творога
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 150 г муки
- 10 г сахара
- 40 мл растительного масла
- 50 г сливочного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Для паштета:
- 200 г филе сазана
- 100 г творога
- 1 луковица
- 1 морковь
- 50 г сливочного масла
- 20 мл растительного масла
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета морковь чистят, моют и натирают на мелкой терке. Лук мелко режут, смешивают с морковью и обжаривают в растительном масле.

Филе сазана отваривают в подсоленной воде. Творог, отварную рыбу и обжаренные лук с морковью пропускают через мясорубку. К полученному фаршу добавляют размягченное сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешивают.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сельди

Для сырников:
- 100 г творога
- 200 мл несладкого йогурта
- 2 яйца
- 150 г муки
- 10 г сахара
- 40 мл растительного масла
- 30 г сливочного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Для паштета:
- 100 г сливочного масла
- 80 г филе сельди
- 10 г зеленого лука

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, йогурт, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Зеленый лук моют и мелко режут. Филе сельди дважды пропускают через мясорубку, смешивают со сливочным маслом и зеленым луком.

Сырники смазывают полученным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из консервированного тунца

Для сырников:
- ♦ 100 г творога
- ♦ 200 мл кефира
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г пшеничной муки
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 40 мл растительного масла
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 150 г консервированного тунца
- ♦ 40 г майонеза
- ♦ 1 луковица

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук чистят, моют и мелко режут.

Консервированную рыбу разминают вилкой, смешивают с луком и майонезом.

Сырники выкладывают на блюдо и смазывают паштетом.

Сырники с паштетом из консервированной горбуши

Для сырников:
♦ 150 г творога
♦ 200 мл ряженки
♦ 2 яйца
♦ 150 г ржаной муки
♦ 10 г сахара
♦ 50 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 150 г консервированной горбуши
♦ 40 г майонеза
♦ 1 луковица

Для украшения:
♦ 10 г зелени укропа

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, ряженку, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук чистят, моют и мелко режут. Консервированную рыбу разминают вилкой, смешивают с луком и майонезом. Зелень укропа моют и рубят.

На сырники выкладывают рыбную смесь и посыпают зеленью укропа.

Сырники с паштетом из печени трески

Для сырников:
- ♦ 100 г творога
- ♦ 200 мл молока
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г муки
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 40 мл растительного масла
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 150 г консервированной печени трески
- ♦ 1 луковица
- ♦ 10 мл 3 %-ного уксуса

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук чистят, моют, мелко режут и сбрызгивают уксусом. Печень трески разминают вилкой и смешивают с луком.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из тигровых креветок

Для сырников:
- ♦ 150 г творога
- ♦ 200 мл простокваши
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г гречневой муки
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 50 мл оливкового масла
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 100 г вареных очищенных тигровых креветок
- ♦ 20 мл сухого белого вина
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ 30 г муки
- ♦ 20 мл сливок
- ♦ 2 яйца, сваренных вкрутую
- ♦ Горчица, молотый черный перец и соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, простоквашу, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым оливковым маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета на растопленном сливочном масле обжаривают муку, добавляют сливки, сухое вино, соль и нагревают в течение 2 минут.

Яйца чистят и пропускают через мясорубку вместе с креветками, добавляют смесь муки, сливок и вина, горчицу, перец и перемешивают.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сливочного масла и телятины

Для сырников:
♦ 150 г творога
♦ 200 мл молока
♦ 2 яйца
♦ 150 г ржаной муки
♦ 10 г сахара
♦ 2 г сухих дрожжей
♦ 50 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 2 яйца, сваренных вкрутую
♦ 100 г сливочного масла
♦ 100 г отварной телятины
♦ 10 г зеленого лука
♦ Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, молоко, муку, дрожжи и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

С помощью столовой ложки выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и жарят сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета яйца чистят. Зеленый лук моют и рубят.

Говядину и яйца пропускают через мясорубку, добавляют зеленый лук, солят и перемешивают смесь со сливочным маслом.

Сырники смазывают полученным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сливочного масла и зелени

Для сырников:
♦ 100 г творога
♦ 200 мл кефира
♦ 2 яйца
♦ 150 г муки
♦ 20 г сахара
♦ 40 мл растительного масла
♦ 50 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 100 г сливочного масла
♦ 10 г мелкорубленой зелени петрушки
♦ Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Размягченное сливочное масло соединяют с зеленью и солью и тщательно взбивают с помощью вилки. Сырники смазывают полученным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сливочного масла и сельдерея

Для сырников:
- ♦ 100 г творога
- ♦ 200 мл айрана
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г овсяной мук
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 40 мл растительного масла
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 1 корень сельдерея
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 5 г сметаны
- ♦ 1 яичный желток
- ♦ Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, айран, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Столовой ложкой выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривают сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета корень сельдерея моют, чистят, варят до готовности, пропускают через мясорубку, солят, смешивают с размягченным сливочным маслом, яичным желтком и сметаной.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сливочного масла и яиц

Для сырников:
♦ 100 г творога
♦ 200 мл кислого молока
♦ 2 яйца
♦ 150 г блинной муки
♦ 10 г сахара
♦ 40 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу

Для паштета:
♦ 100 г сливочного масла
♦ 1 яйцо, сваренное вкрутую
♦ 10 г горчицы
♦ 10 г зелени укропа
♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кислое молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета зелень укропа моют. Яйцо чистят, рубят, солят, перчат, смешивают со сливочным маслом и горчицей. Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сливочного масла и горчицы

Для сырников:
- ♦ 100 г творога
- ♦ 200 мл простокваши
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г гречневой муки
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 40 мл растительного масла
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 20 г горчицы
- ♦ 1 яичный желток
- ♦ Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, простоквашу, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Яичный желток взбивают с горчицей и солью, смешивают со сливочным маслом.

Сырники смазывают полученным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сливочного масла и огурца

Для сырников:
♦ 150 г творога
♦ 200 мл кефира
♦ 2 яйца
♦ 150 г муки
♦ 5 г сахара
♦ 50 мл растительного масла
♦ 30 г сливочного масла
♦ Сода на кончике ножа
♦ Соль по вкусу
♦ Для паштета:
♦ 100 г сливочного масла
♦ 1 огурец
♦ 10 г зелени укропа
♦ Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 10 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Огурец моют, чистят и пропускают через мясорубку. Зелень укропа измельчают. Смешивают сливочное масло с огурцом, солью и зеленью укропа. Сырники смазывают полученным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с паштетом из сливочного масла и хрена

Для сырников:
- ♦ 100 г творога
- ♦ 200 мл ряженки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г муки
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 50 мл растительного масла
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 50 г тертого корня хрена
- ♦ 10 г зелени петрушки
- ♦ 5 мл лимонного сока
- ♦ Соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, ряженку, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Выкладывают тесто с помощью столовой ложки на сковороду с разогретым растительным маслом и жарят сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета зелень петрушки моют и рубят. Тертый хрен сбрызгивают лимонным соком, солят, смешивают со сливочным маслом и петрушкой.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с острым сырным паштетом

Для сырников:
- ♦ 150 г творога
- ♦ 200 мл кефира
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г муки
- ♦ 5 г сахара
- ♦ 40 мл растительного масла
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 100 г тертого сыра твердых сортов
- ♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

С помощью столовой ложки выкладывают тесто на сковороду с разогретым растительным маслом и жарят сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

В размягченное масло добавляют сыр, соль, перец и тщательно перемешивают. Сырники смазывают полученным паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с орехово-сырным паштетом

Для сырников:
- 150 г творога
- 200 мл ряженки
- 2 яйца
- 150 г овсяной муки
- 10 г сахара
- 50 мл растительного масла
- 30 г сливочного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Для паштета:
- 50 г очищенных грецких орехов
- 100 г сыра твердых сортов
- 1 яблоко
- 10 мл лимонного сока
- 20 г сметаны

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, ряженку, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 30 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета яблоко моют, чистят, удаляют сердцевину, мякоть натирают на крупной терке вместе с сыром, смешивают с измельченными ядрами грецких орехов, заправляют лимонным соком и сметаной.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с грибным паштетом

Для сырников:
- ♦ 150 г творога
- ♦ 200 мл топленого молока
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г овсяной муки
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 50 мл растительного масла
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ Сода на кончике ножа
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 50 г маринованных грибов
- ♦ Молотый черный перец и соль по вкусу

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, топленое молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешивают и оставляют на 20 минут в теплом месте.

Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета маринованные грибы пропускают через мясорубку, смешивают со сливочным маслом, добавляют соль и перец.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники с томатным паштетом

Для сырников:
- 150 г творога
- 200 мл варенца
- 2 яйца
- 150 г ржаной муки
- 10 г сахара
- 50 мл растительного масла
- 30 г сливочного масла
- Сода на кончике ножа
- Соль по вкусу

Для паштета:
- 70 г сливочного масла
- 10 г томатной пасты
- 1 луковица

Для украшения:
- 10 г зелени петрушки
- 150 г филе копченого угря

Яйца взбивают с сахаром, солью и содой, добавляют творог, протертый сквозь сито, варенец, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте.

Выкладывают тесто столовой ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и жарят сырники с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета лук натирают на мелкой терке. Зелень петрушки моют. В размягченное сливочное масло добавляют томатную пасту, лук, массу тщательно взбивают.

Сырники смазывают паштетом, сверху выкладывают филе угря и веточки петрушки.

Сырники с чесночным паштетом

Для сырников:
- ♦ 150 г творога
- ♦ 200 мл кефира
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г муки
- ♦ 10 г сахара
- ♦ 2 г сухих дрожжей
- ♦ 50 мл растительного масла
- ♦ Соль по вкусу

Для паштета:
- ♦ 300 г брынзы
- ♦ 100 г измельченных грецких орехов
- ♦ 4 зубчика чеснока
- ♦ 100 г сливочного масла

Дрожжи смешивают с небольшим количеством теплой воды, оставляют на 20 минут, затем добавляют творог, протертый сквозь сито, взбитые яйца, соль, сахар, кефир и муку. Тесто перемешивают и оставляют на 15 минут в теплом месте. Сырники обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до образования золотистой корочки.

Для приготовления паштета чеснок чистят и натирают на мелкой терке. Брынзу и орехи пропускают через мясорубку, добавляют чеснок, перемешивают с размягченным сливочным маслом.

Сырники смазывают паштетом и выкладывают на блюдо.

Сырники отварные

- ♦ 500 г творога
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 2 яйца
- ♦ 250 г муки
- ♦ 200 г сметаны
- ♦ Соль по вкусу

Творог протирают сквозь сито, добавляют 60 г сметаны, 30 г размягченного сливочного масла, яйца, муку (200 г), соль, тщательно перемешивают массу и выкладывают на разделочную доску, посыпанную оставшейся мукой.

Тесто скатывают в жгут диаметром 4 см, нарезают наискосок кусочками толщиной 1 см.

В кастрюлю наливают воду, доводят ее до кипения, солят, опускают в нее сырники и варят до тех, пока они не всплывут.

Готовые сырники выкладывают на блюдо и поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно подают сметану.

Сырники заварные с лимонной цедрой

- ♦ 500 г творога
- ♦ 4 яйца
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 200 г молотых сухарей
- ♦ 60 г муки
- ♦ Цедра лимона и соль по вкусу

Яичные желтки растирают с размягченным сливочным маслом (70 г), солят, соединяют с творогом, протертым сквозь сито, молотыми сухарями (130 г), мукой и измельченной лимонной цедрой.

Яичные белки взбивают и добавляют в творожную массу, осторожно перемешивая.

Из полученного теста формуют шарики, выкладывают их в кастрюлю с кипящей водой и варят в течение 10 минут.

Готовые сырники перекладывают на блюдо, посыпают сухарями (70 г) и поливают оставшимся сливочным маслом.

Сырники «Царские»

Сырники пшенные с абрикосами

Сырники «Итальянские»

Сырники манные с манго

Сырники с кефиром и кокосовой стружкой

Сырники с лимонной цедрой и изюмом

Сырники дрожжевые с ванильным сахаром

Сырники дрожжевые со сливками